Министерство образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

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 выпускника
Специалист по туризму и гостеприимству

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 7 от 15.05.2026 г.

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «ЕТЭТ» приказ №61/1-од от 15.05.2026 г.

Директор / _____ / В.В. Протасов

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «УК «Отели Юста»

Директор
по персоналу / _____ / М.С. Мельчаева

2026 год

Лист согласования

Общество с ограниченной ответственностью «УК «Отели Юста»
Некоммерческая организация Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области
Общество с ограниченной ответственностью «СБК СТАРТ» AZIMUT Сити Отель Аэропорт Екатеринбург
Общество с ограниченной ответственностью «Правильный обед»
Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»
Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный комплекс Исеть»
Общество с ограниченной ответственностью «Реста Менеджмент»
Общество с ограниченной ответственностью «Профит»
Общество с ограниченной ответственностью «КАКИЕ ЛЮДИ»
Общество с ограниченной ответственностью «Кафе «Театральное»
Общество с ограниченной ответственностью «Ашан»
Общество с ограниченной ответственностью «ВЕГА+»
Общество с ограниченной ответственностью «СУПЕР РЕСТОРАН»
Общество с ограниченной ответственностью «Большой Ресторан»
Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный центр»
Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС»
Общество с ограниченной ответственностью «ГРИНС»
Индивидуальный предприниматель Банаев Сергей Юрьевич
Индивидуальный предприниматель Закирова Ева Денисовна

Содержание

Раздел 1. Общие положения **2**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы 2

1.3. Перечень сокращений 3

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5

3.2. Профессиональные стандарты 5

3.3. Осваиваемые виды деятельности 5

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **7**

4.1. Общие компетенции 7

4.2. Профессиональные компетенции 9

4.3. Матрица компетенций выпускника 10

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **13**

5.1. Учебный план 13

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 15

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 15

5.4. Календарный учебный график 16

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 18

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 18

5.7. Практическая подготовка 18

5.8. Государственная итоговая аттестация 19

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **19**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 19

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 19

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 20

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 21

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 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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 (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.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования 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 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 Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100);

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 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приёму и размещению гостей»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная»;

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

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;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н) 33.021 Горничная (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 сентября 2017 г. N 657н) 33.022 Работник по приему и размещению гостей (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 сентября 2017 г. N 659н) 33.013 Официант, бармен (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие личной медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра согласно требованиям действующего законодательства Министерства здравоохранения; прививочный сертификат с отметкой о прохождении вакцинации согласно прививочному календарю; первичный инструктаж по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ 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»	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по сервису и туризму	
в т.ч. дополнительные квалификации	16399 Официант 11695 Горничная	
Направленности (при наличии)	Предоставление услуг питания	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 академических часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 8 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4104 академических часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы		
Общеобразовательные дисциплины	**1476**	**696**
Социально-гуманитарный цикл	442	296
Обязательный профессиональный блок	1468	986
общепрофессиональный цикл	586	308
профессиональный цикл	1240	900

в т.ч. практика: - учебная - производственная	576 *- 576*	576 *- 576*
Вариативная часть образовательной программы	**756**	**508**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	594	396
МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	36	22
МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания	50	32
МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятии питания	10	4
ПП.02 Производственная практика	36	36
МДК.03.01 Освоение профессии «Официант»	14	10
МДК.03.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности	36	18
Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя Управляющая компания "Юста групп"	594	396
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**216**	
Всего	**4104**	**2344**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область 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 ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.021 ПС Горничная	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 сентября 2017 г. N 657н	ОТФ А Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения	A/01.3 Текущая уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения
				A/02.3 Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения после выезда гостей
				A/03.3 Генеральная уборка

				номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения
2	33.022 ПС Работник по приему и размещению гостей	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 сентября 2017 г. N 659н	ОТФ D Оказание услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	D/01.3 Встреча, регистрация и размещение гостей при заселении в гостиничный комплекс или иное средство размещения
				D/02.3 Учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
				D/03.3 Регистрация выезда гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
			ОТФ E Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	E/01.4 Подготовка рабочих мест и распределение работы сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
				E/02.4 Координация работы сотрудников службы приема и размещения по встрече, регистрации, размещению и выезду гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
3	33.007 ПС Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н	ОТФ A Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
				A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
				A/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
			ОТФ B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
				B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
				B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности

				департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
4	33.013 ПС Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 № 115н	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
				В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

43.02.16 Туризм и гостеприимство направление «Предоставление услуг питания»

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Виды деятельности по выбору	
Предоставление услуг питания	ПМ.02 Предоставление услуг питания
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение профессии 16399 «Официант»	ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»
Освоение профессии 11695 «Горничная»	ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»

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
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды

	и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
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:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических

	об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
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
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	**Навыки:**
		производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
		использование техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		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
	ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб	**Навыки:**
		осуществление организации и контроля работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства

	предприятий 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
	ПК 1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	**Навыки:**
		производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
		Умения:
		владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
		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

	ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	**Навыки:**
		использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Умения:
		Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		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 питания	ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.	**Навыки:**
		Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
		Приема и оформления заказа на бронирование столика
		Приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку
		Предоставления информации об организации питания
		Ведения учета заказанных столиков в зале организации питания
		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 свежеотжатых соков и безалкогольных напитков
Правила хранения приготовленных свежеотжатых 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
Техника продаж и презентации блюд и напитков
Правила и очередность подачи блюд и напитков

Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
Классификация кофе по видам и степени обжарки
Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
Правила и техника подачи вина
Правила и техника подачи пива
Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
Культура потребления алкогольных напитков
Правила этикета при обслуживании гостей в баре
Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
Виды и классификации баров, планировочные решения баров
Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
Методы разрешения конфликтных ситуаций
Техника продаж и презентации напитков

		Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
		Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
		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
	ПК 2.2 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 свежеотжатых соков и безалкогольных напитков
Правила хранения приготовленных свежеотжатых 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
Техника продаж и презентации блюд и напитков
Правила и очередность подачи блюд и напитков
Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков

Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
Классификация кофе по видам и степени обжарки
Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
Правила и техника подачи вина
Правила и техника подачи пива
Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
Культура потребления алкогольных напитков
Правила этикета при обслуживании гостей в баре
Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
Виды и классификации баров, планировочные решения баров
Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
Методы разрешения конфликтных ситуаций
Техника продаж и презентации напитков
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

		Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
		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
	ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	**Навыки:**
		Встречи и приветствия гостей в организации питания
		Информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
		Размещения гостей за столом в зале организации питания
		Подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
		Подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
		Проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
		Подачи блюд и напитков гостям организации питания
		Сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
		Поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания
		Подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
		Приготовления заготовок для напитков
		Приготовления свежевыжатых соков
		Реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков

		Уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
		Приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания
		Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
		Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
		Досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания
		Получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания
		Подачи блюд и напитков гостям организации питания
		Замены использованной посуды, приборов и столового белья
		Оформления витрины и барной стойки
		Приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания
		Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции
		Приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков
		Приготовления и подачи чая, кофе
		Приготовления, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей
		Приготовления и подачи свежевыжатые соки
		Приготовления, оформления и подачи чая, кофе
		Подачи вина, пива, крепких спиртных напитков
		Произведения операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей
		Разрешения конфликтных ситуаций
		Использования электронного меню, интерактивного бара
		Консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции
		Эксплуатации оборудования бара
		Пользования автоматизированными программами и мобильными

		терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию
		Заноса в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах
		Подготовки барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции
		Встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Соблюдения времени, последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия
		Использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия
		Выдержки температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях
		Сервировки, досервировки, пересервировки столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
		Использования контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)
		Оформления счета для оплаты
		Выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов
		Порционирования, сервировки и украшения свежевыжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания
		Открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
		Разлива газированных и негазированных безалкогольных напитков
		Применения скидок и наценок при проведении расчета в специализированных программах
		Предоставления счета гостям организации питания
		Принятия оплаты в наличной и безналичной формах
		Оформления возврата оформленных платежей
		Формирования кассовых отчетов в специализированных программах

		Подачи карты вин, барной и коктейльной карт в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
		Проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
		Использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
		Оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
		Создания атмосферы доброжелательности и гостеприимства в организации питания
		Подачи гостям меню организации питания
		Умения:
		Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
		Презентовать напитки с элементами бармен-шоу
		Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
		Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре
		Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
		Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
		Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
		Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков

Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
Разрешать конфликтные ситуации
Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
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 свежеотжатых соков и безалкогольных напитков
Правила хранения приготовленных свежеотжатых 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
Техника продаж и презентации блюд и напитков
Правила и очередность подачи блюд и напитков

Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
Классификация кофе по видам и степени обжарки
Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
Правила и техника подачи вина
Правила и техника подачи пива
Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
Культура потребления алкогольных напитков
Правила этикета при обслуживании гостей в баре
Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
Виды и классификации баров, планировочные решения баров
Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
Методы разрешения конфликтных ситуаций
Техника продаж и презентации напитков
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
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
	ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	**Навыки:**
		Составления документации, отчетов посредством специализированных программ
		Поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
		Подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
		Подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
		Сервировки столов с учетом вида мероприятия
		Подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей
		Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		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 свежеотжатых соков и безалкогольных напитков
		Правила хранения приготовленных свежеотжатых 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
Техника продаж и презентации блюд и напитков
Правила и очередность подачи блюд и напитков
Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
Классификация кофе по видам и степени обжарки
Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
Правила и техника подачи вина
Правила и техника подачи пива
Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов

		Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
		Культура потребления алкогольных напитков
		Правила этикета при обслуживании гостей в баре
		Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
		Виды и классификации баров, планировочные решения баров
		Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
		Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
		Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
		Методы разрешения конфликтных ситуаций
		Техника продаж и презентации напитков
		Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
		Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
		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
Освоение профессии 16399 "Официант"	ПК 3.1 Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	**Навыки**:
		Проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания
		Умения:
		Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
		Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
		Знания:

	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
ПК 3.2 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	**Навыки**:
	Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
	Умения:
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
	Знания:
	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
ПК 3.3 Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	**Навыки:**
	Предварительной сервировки столов посудой и приборами
	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
	Приема и оформления оплаты за заказ
	Уборки столов в залах организаций питания
	Приема и оформления оплаты за заказ
	Уборки столов в залах организаций питания
	Знания:
	цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
	этапов процесса обслуживания
	правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	правила и технику уборки использованной посуды
ПК 3.4	**Навыки:**

	Цифровые компетенции. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать	приема и оформления оплаты за заказ
		Умения:
		осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания
		Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала
	ПК 3.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами.	**Навыки:**
		обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
		Умения:
		Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Освоение профессии 11695 "Горничная"	ПК 4.1 Выполнять текущую уборку номерного фонда	**Навыки**:
		текущей уборки номерного фонда
		Умения:
		организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной;
		соблюдать требования к стандартам текущих уборочных работ и качеству обслуживания гостей;
		соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса;
		производить текущую уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;

		соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении текущих уборочных работ в номерах и нежилых помещениях;
		выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены;
		использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар
		Знания:
		Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации
		Структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы
		Принципы взаимодействия с другими службами отеля
		Сервисные стандарты housekeeping
		Санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей
		Порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда
		Методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса
		Требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности
		система отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	ПК 4.2 Выполнять уборку номерного фонда после выезда гостя	**Навыки**:
		уборки номерного фонда после выезда гостя
		Умения:
		организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной
		соблюдать требования к стандартам уборочных работ после выезда гостя и качеству обслуживания гостей

		соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса
		производить уборку номеров после выезда гостя, служебных помещений и помещений общего пользования
		соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ после выезда гостя в номерах и нежилых помещениях
		выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены
		использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар
		Знания:
		Структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы
		Принципы взаимодействия с другими службами отеля
		Сервисные стандарты housekeeping
		Санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей
		Порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда
		Методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса
		Требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности
		Система отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	ПК 4.3 Выполнять генеральную уборку номерного фонда	**Навыки:**
		генеральной уборки номерного фонда
		Умения:
		организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной

		соблюдать требования к стандартам генеральных уборочных работ и качеству обслуживания гостей
		соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса
		производить генеральную уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования
		соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении генеральных уборочных работ в номерах и нежилых помещениях
		выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены
		использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар
		Знания:
		Структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы
		Принципы взаимодействия с другими службами отеля
		Сервисные стандарты housekeeping
		Санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей
		Порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда
		Методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса
		Требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности
		система отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО обязательная	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	33.022 Работник по приему и размещению гостей	ОТФ Е Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	Е/01.4 Подготовка рабочих мест и распределение работы сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
			33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	ТФ А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
					ТФ А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
					ТФ А/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы

					гостиничного фонда
		ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	33.022 Работник по приему и размещению гостей	ОТФ Е Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	Е/01.4 Подготовка рабочих мест и распределение работы сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
			33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	ТФ А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
					ТФ А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
					ТФ А/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
		ПК 1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма	33.022 Работник по приему и размещению гостей	ОТФ Е Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения	Е/02.4 Координация работы сотрудников службы приема и размещения по встрече, регистрации, размещению и выезду

		и гостеприимства		гостиничного комплекса или иного средства размещения	гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
			33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ A Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	ТФ A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
					ТФ A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
					ТФ A/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
		ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	33.022 Работник по приему и размещению гостей	ОТФ D Оказание услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	ТФ D/02.3 Учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
					ТФ D/03.3 Регистрация выезда гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
	Предоставление услуг предприятия питания	ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного	ОТФ A Управление текущей	ТФ A/02.5 Управление текущей деятельностью

		продукцию и услуги общественного питания	комплекса/сети гостиниц	деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	сотрудников службы питания
				ОТФ В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ТФ В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	ТФ А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
		ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	ТФ А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
				ОТФ В	ТФ В/01.6

				Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
					ТФ B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	33.022 Работник по приему и размещению гостей	ОТФ B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ТФ B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
	Освоение профессии 16399 «Официант»	ПК 3.1 Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	33.013 Официант, бармен	ОТФ A Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ A/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 3.2	33.013 Официант,	ОТФ B	ТФ B/01.4

		Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	бармен	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
		ПК 3.3 Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
					ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
		ПК 3.4 Осуществлять расчет с потребителями, организовывать процесс оплаты и провожать гостей	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 3.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
				ОТФ В Обслуживание гостей организации	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации

				питания, подача блюд и напитков	питания на блюда и напитки
ВД по запросу работодателя вариативная	Освоение профессии 11695 "Горничная"	ПК 4.1 Выполнять текущую уборку номерного фонда	33.021 Горничная	ОТФ А Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения	ТФ А/01.3 Текущая уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения
		ПК 4.2 Выполнять уборку номерного фонда после выезда гостя	33.021 Горничная	ОТФ А Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения	ТФ А/02.3 Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения после выезда гостей
		ПК 4.3 Выполнять генеральную уборку номерного фонда	33.021 Горничная	ОТФ А Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения	ТФ А/03.3 Генеральная уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																								
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)															
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3
Обязательная часть образовательной программы																										
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																									
ООД.01	Русский язык				О	О				О		О			О											
ООД.02	Литература		О	О	О	О	О				О				О											
ООД.03	История	О	О		О	О	О				О															

ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О			О	О	О	О		О	О	О									
ООД.05	География	О	О	О	О	О		О		О					О			О								
ООД.06	Иностранный язык	О	О		О					О		О														
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О	О												
ООД.08	Информатика	О	О								О			О	О											
ООД.09	Физическая культура	О			О				О			О				О										
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О	О				О													
ООД.11	Физика	О	О	О	О	О	О	О				О														
ООД.12	Химия	О	О	О	О		О	О																		
ООД.13	Биология	О	О		О			О			О	О			О											
ООД.14	Ведение в отрасль	О	О	О		О									О		О									
ООД.15	Индивидуальный проект	О	О	О		О									О		О									
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																									
СГ.01	История России	О	О	О	О	О				О					О											
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		О	О	О		О			О																
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О		О	О		О			О													
СГ.04	Физическая культура				О				О																	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	О		О	О	О																				
СГ.06	Основы бережливого производства	О		О	О	О		О																		
СГ.07	История родного края		О			О	О																			
СГ.08	Страноведение	О		О	О	О																				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																									
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	О	О		О	О				О							О									
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	О		О	О	О				О																
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	О	О		О	О				О																
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	О	О		О	О				О	О	О	О													
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	О	О	О						О					О		О									
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	О	О	О	О	О				О			О	О			О									
ОП.07	Иностранный язык (второй)		О	О	О	О	О			О			О	О			О									
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	О	О	О	О	О				О					О											
ОП.09	Экскурсоведение	О	О		О	О																				
ОП.10	Технология трудоустройства	О	О	О	О																					
ОП.11	Средства размещения в индустрии гостеприимства	О	О		О	О				О																
П.00	**Профессиональный цикл**																									
ПМ.01	**Организация и контроль**	О	О	О	О	О				О	О	О	О	О												

	текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства																									
	Промежуточная аттестация по ПМ																									
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	О	О	О	О	О				О			О													
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	О	О			О				О	О	О														
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	О			О	О				О			О	О												
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	О								О				О												
ПП.01	Производственная практика																									
ПМ.02	**Предоставление услуг предприятия питания**	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О	О	О								
	Промежуточная аттестация по ПМ																									
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О	О	О								
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О	О	О								
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О	О	О								
ПП.02	Производственная практика																									
ПМ.03	**Освоение профессии 16399 «Официант»**	О	О	О	О		О	О	О										О	О	О	О	О			
	Промежуточная аттестация по ПМ																									
МДК.03.01	Освоение профессии «Официант»	О	О	О	О		О	О	О										О	О	О	О	О			
МДК.03.02ц	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	О	О	О	О		О	О	О										О	О	О	О	О			
ПП.03	Производственная практика																									
ПМ.04	**Освоение профессии 11695 "Горничная"**	О	О		О	О		О	О	О														О	О	О
	Промежуточная аттестация по ПМ																									
МДК.04.01	Проведение уборки номеров и общественных зон	О	О		О	О		О	О	О														О	О	О
МДК.04.02	Оказание услуг на иностранном языке	О	О		О					О														О	О	О
ПП.04	Производственная практика																									
ПДП.00	Преддипломная практика																									
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																									

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13						
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**696**	**1404**				**72**	**1476**	**0**	**612**	**818**	**46**			
ООД.01	Русский язык	Э	90	18	78				12	90		34	56				
ООД.02	Литература	Дз	162	58	162					162		56	60	46			
ООД.03	История	Дз	168	48	164				4	168		66	102				
ООД.04	Обществознание	Дз	114	60	110				4	114		52	62				
ООД.05	География	Э	130	46	118				12	130		54	76				
ООД.06	Иностранный язык	Э	168	156	156				12	168		68	100				
ООД.07	Математика	Дз	156	60	156					156		68	88				
ООД.08	Информатика	Дз	116	68	116					116		50	66				
ООД.09	Физическая культура	Дз	82	78	78				4	82		34	48				
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	Дз	78	12	78					78		34	44				
ООД.11	Физика	Дз	34	14	30				4	34		16	18				

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ООД.12	Химия	Дз	34	14	30				4	34		16	18				
ООД.13	Биология	Дз	54	18	50				4	50		18	36				
ООД.14	Ведение в отрасль	Дз	46	24	46					46		46					
ООД.15	Индивидуальный проект	Э	44	22	32				12	44			44				
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**		**442**	**296**	**422**			**20**		**370**	**72**			**204**	**182**	**28**	**28**
СГ.01	История России	Дз	36	24	34			2		36				36			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дз	140	120	134			6		140				40	44	28	28
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Дз	68	28	62			6		68				30	38		
СГ.04	Физическая культура	Дз	54	52	54					54				26	28		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	Дз	36	18	36					36				36			
СГ.06	Основы бережливого производства	Дз	36	14	36					36					36		
СГ.07	История родного края	Дз	36	20	32			4			36			36			
СГ.08	Страноведение	Дз	36	20	34			2			36				36		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**586**	**308**	**534**			**18**	**34**	**398**	**188**			**138**	**210**	**158**	**80**
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	Дз	52	26	52					52				52			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	Дз	36	12	36					36						24	12
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	Дз	36	14	34			2		36						36	
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	Эк	52	22	46				12	52					52		
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	Дз	54	24	50			4		54				36	18		
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	Дз	36	20	34			2		36						24	12
ОП.07	Иностранный язык (второй)	Дз	90	76	84			6		90					36	34	20
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	Эк	42	20	42				6	42					42		
ОП.09	Экскурсоведение	Э	102	46	94			2	16		102				62	40	
ОП.10	Технология трудоустройства	Дз	36	20	34			2			36						36
ОП.11	Средства размещения в индустрии	Дз	50	28	50						50			50			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
												1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	гостеприимства																
П.00	**Профессиональный цикл**		**1384**	**1044**	**716**	**576**	**20**	**18**	**74**	**888**	**352**		**46**	**224**	**472**	**426**	**216**
ПМ.01	**Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства**		**336**	**260**	**168**	**144**		**6**	**14**	**228**	**36**				**72**	**264**	
	Промежуточная аттестация по ПМ	Э	14						14	14						14	
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	Дз	72	44	70			2	4	36	36				36	36	
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	Дз	36	24	34			2		36					36		
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	Дз	34	24	34					34						34	
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	Дз	36	24	34			2		36						36	
ПП.01	Производственная практика	Дз	144			144				72	72					144	
ПМ.02	**Предоставление услуг предприятия питания**		**648**	**228**	**360**	**252**	**20**	**12**	**14**	**480**	**96**				**270**	**162**	**216**
	Промежуточная аттестация по ПМ	Э	14						14	14							14
МДК.02.01	Организация питания на	Дз	146	96	140			6		96	50				98	44	4

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	предприятии питания																
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания	Дз	96	48	82		20	4		86	10					64	32
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	Дз	140	84	138			2		140					64	54	22
ПП.02	Производственная практика	Дз	252			252				144	108				108	144	
ПМ.03	**Освоение профессии 16399 «Официант»**		**230**	**68**	**102**	**108**			**14**	**180**	**50**		**46**	**54**	**130**		
	Промежуточная аттестация по ПМ	Э	14						14	14					14		
МДК.03.01	Освоение профессии «Официант»	Дз	72	50	66				6	58	14		10	54	8		
МДК.03.02 ц	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	Дз	36	18	36						36				36		
ПП.03	Производственная практика	Дз	108			108				108			36		72		
ПМ.04	**Освоение профессии 11695 «Горничная»**		**170**	**56**	**86**	**72**			**6**	**0**	**170**			**170**			
	Промежуточная аттестация по ПМ	Э	6						6		6			6			
МДК.04.01	Проведение уборки номеров и общественных зон	Дз	72	44	66				6		72			72			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
												1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
МДК.04.02	Оказание услуг на иностранном языке	Дз	20	12	20						20			20			
ПП.04	Производственная практика	Дз	72			72					72			72			
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		216						216	216							216
Итого:			4104	2344	3076	576	20	56	180	3132	612	612	864	612	864	612	540

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	СГ.07 История родного края	36	1. Работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», так как знание истории родного края необходимо специалисту сферы гостеприимства, для информирования о туристических маршрутах, исторических достопримечательностях, а также местах, где можно познакомиться с местными традициями
2	СГ.08 Страноведение	36	1. Работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста». Для формирования общих и

				профессиональной компетенций специалиста сферы гостеприимства, Географическая дисциплина, занимающаяся комплексным изучением стран, систематизирующая и обобщающая разнородные данные об их природе, населении, хозяйстве, культуре и социальной организации
3	ОП.09 Экскурсоведение	102	1. Работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества обслуживания гостей.
4	ОП.10 Технология трудоустройства	36	1. Работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования индивидуальной стратегии развития
5	ОП.11 Средства размещения в индустрии гостеприимства	50	1. Работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для формирования знаний о средствах размещения и их классификации
6	МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	36	1. Работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы по организации и контролю текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
7	ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания	96	1. Работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы в соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц
8	ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»	50	2.ЦОМ	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлен МДК по освоению цифровых профессиональных сервисов

9	ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»	170	1. Работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» осваивается дополнительная рабочая профессия
10	ПДП.00 Преддипломная практика	144	1.Работодатель	Проверка готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению дипломной работы, апробацию основных положений дипломной работы
Итого		756		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	- Отработать навыки работы с профессиональными программами и их модулями - Отработать навыки информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг - Выполнять калькуляцию стоимости услуг для потребителей - Принимать заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке - Оформлять принятые заявки на оказание соответствующих услуг - Оформлять счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг - Вносить изменения в заказ	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	144	5	Гостиницы и туристические комплексы	Руководитель структурного подразделения

	- Составлять и обрабатывать документацию - Выполнять поручения руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями - Составить проект договоров в соответствии с принятыми соглашениями - Отработать навыки заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями - Отработать навыки использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами - Ознакомиться со стандартами обслуживания клиентов - Владеть профессиональной этикой - Оформлять бухгалтерские документы по кассовым операциям - Составлять отчетность - Отработать навыки использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги					
2	- Подготовка к обслуживанию и приему гостей. - 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. - Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. - Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. - Владение техникой обслуживания	ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания	252	4,5	Гостиницы и туристические комплексы, торговые залы предприятий питания	Руководитель структурного подразделения

	при подаче продукции сервис бара - Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями - Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. - Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. - Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. - Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. - Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. - Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. - Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. - Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. - Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. - Ознакомление и изучение режима работы предприятия. - Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. - Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.					

	- Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. - Ознакомление с производственными помещениями службы питания. - Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. - Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. - Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. - Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. - Подготовка и организация работы службы Рум сервис. - Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. - Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. - Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. - Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». - Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». - Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. - Распределение персонала по организациям службы питания. - Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы. - Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж					

	службы питания. - Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. - Владение профессиональной этикой персонала службы питания. - Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания					
3	- Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии - Подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов. - Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу. Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок. - Обслуживание посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через автоматизированную систему iiko - Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания. - Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов,	ПМ.03 Освоение профессии 16399 "Официант"	108	4	Торговый зал предприятия питания	Руководитель структурного подразделения

	делегаций, обслуживание проживающих в гостинице. - Обслуживание проживающих в гостинице по меню ресторана. - Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko - Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе-брейков. - Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра. - Выполнение видов расчетов с потребителями - Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены					
4	- Знакомство с различными категориями номеров, особенностями их оснащения - Знакомство с должностной инструкцией горничной, внутренними стандартами обслуживания - Знакомство с работой прачечной-химчистки - Знакомство с должностной инструкцией персонала химчистки-прачечной - Выполнение различных видов уборочных работ в номерах баз практики - Выполнение уборок служебных и общественных помещений - Выполнение заказов гостей по предоставлению дополнительных услуг	ПМ.04 Освоение профессии 11695 "Горничная"	72	3	Гостиницы и туристические комплексы	Руководитель структурного подразделения

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				≡	Октябрь			≡	Ноябрь				Декабрь				≡	Январь			≡	Февраль			≡	Март				≡	Апрель			≡	Май				Июнь				≡	Июль				Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	36	36	36	ПА	к	к	36	36	36	П	П	36	36	36	36	36	36	П	П	П	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1512
3	36	36	36	П	П	36	36	36	36	П	П	36	36	36	36	36	ПА	к	к	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г																			1476

Сводные данные по бюджету времени, недель

Курсы	Обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4		6	7	8	9
I курс	38	0	1	0	2	0	11	52
II курс	32,5	0	7	0	1,5	0	11	52
III курс	16,5	0	8	0	1,5	6	2	34
Всего	87	0	16	0	5	6	24	138

Сводные данные по бюджету времени, часов

Курсы	Обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4		6	7	8	9
I курс	1368	0	36	0	72	0	396	1476
II курс	1170	0	252	0	54	0	396	1476
III курс	594	0	288	0	54	216	72	1152
Всего	3132	0	576	0	180	216	864	4104

Обозначения и сокращения:

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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 «УК «Отели Юста», ООО «СБК СТАРТ» AZIMUT Сити Отель Аэропорт Екатеринбург, ООО «Ресторанный комплекс Исеть», ООО «Реста Менеджмент», при проведении учебной, производственной и преддипломной практики;

− включает в себя лабораторные и практические занятия, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1, 2 и 3 курсах обучения, охватывая дисциплины, 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 «УК «Отели Юста», ООО «СБК СТАРТ» AZIMUT

Сити Отель Аэропорт Екатеринбург, ООО «Ресторанный комплекс Исеть», ООО «Реста Менеджмент» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломной работы

(формы проведения ГИА указываются в соответствии с ФГОС СПО).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломной работы. 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:

Русского языка, литературы

Истории, обществознания

Географии, страноведения

Иностранного языка

Математики

Информатики

Основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда

Физики

Химии

Биологии, экологических основ природопользования

Социально-гуманитарных дисциплин

Истории России

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Основ финансовой грамотности и экономики

Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения и обслуживания номерного фонда, службы питания

Кабинет организации коммерческой деятельности, предпринимательской деятельности

Правового обеспечения профессиональной деятельности

Общепрофессиональных дисциплин и МДК

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Экономики, бухгалтерского учета

Менеджмента, управления персоналом, технологии трудоустройства
Лаборатории:
Сервис на объектах гостеприимства
Организация экскурсионных услуг
Информационных технологий в профессиональной деятельности
Гостиничный номер
Учебный бар
Учебный ресторан
Спортивный зал
Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ООД.01 Русский язык, ООД.02 Литература, ООД.03 История, ООД.04 Обществознание, ООД.05 География, ООД.06 Иностранный язык, ООД.07 Математика, ООД.08 Информатика, ООД.09 Физическая культура, ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности, ООД.11 Физика, ООД.12 Химия, ООД.13 Биология, ООД.14 Ведение в отрасль, ООД.15 Индивидуальный проект, СГ.01 История России, СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности, СГ.03 Безопасность жизнедеятельности, СГ.04 Физическая культура, СГ.05 Основы финансовой грамотности, СГ.06 Основы бережливого производства, СГ.07 История родного края, СГ.08 Страноведение, ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве, ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса, ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве, ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве, ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве, ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела, ОП.07 Иностранный язык (второй), ОП.08 Психология делового общения и конфликтология, ОП.09 Экскурсоведение, ОП.10 Технология трудоустройства, ОП.11 Средства размещения в индустрии гостеприимства, ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства, ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания, ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант», ПМ.04 Освоение профессии 11695 "Горничная").

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля,

техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «УК «Отели Юста», ООО «СБК СТАРТ» AZIMUT Сити Отель Аэропорт Екатеринбург, ООО «Ресторанный комплекс Исеть», ООО «Реста Менеджмент», 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	Бондарь Ирина Витальевна	ООО «ВИЗАВИ»	Старший администратор	5 лет
2	Спицына Ольга Сергеевна	А-Отель Лайнер Аэропорт Екатеринбург	Руководитель службы питания	7 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».

№ п/п	Составляющие базовых нормативов затрат	Сумма с учетом территориальных коэффициентов, тыс. рублей
1	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы в ОСФР по Свердловской области, включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	41,77
2	Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	3,54
3	Затраты на приобретение материальных запасов для проведения практических занятий и приобретения сырья для проведения занятий.	3,11
4	Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,24
5	Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	30,51
6	Затраты на. повышение квалификации педагогических работников, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) педагогических работников на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	0,16
7	Затраты на проведение периодических медицинских осмотров	0,2
8	Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	4,87
9	Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи), на содержание объектов особо ценного движимого имущества	1,81
10	Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь,	0,21

	интернет	
11	Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд педагогических работников до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	0,01
12	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	18,12
13	Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	0,08
	ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВЫ ЗАТРАТ	104,63

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.....
ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания.....
ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант».....
ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная».....

2026 г.

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.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Бондарь И.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»

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 по направленности «Предоставление услуг 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
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия -определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	- определять задачи для поиска информации -определять необходимые	-номенклатура информационных источников,	-

	источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации -оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования -определять инвестиционную привлекательность	- содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес-планов - порядок выстраивания презентации - кредитные банковские продукты	-

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности - презентовать бизнес-идею - определять источники финансирования		
ОК.04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности	-
ОК.05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК.09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	- владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) - владеть техникой переговоров, устного	-законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства - Основы трудового законодательства Российской Федерации	-производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства - использование техники переговоров, устного

	общения, включая телефонные переговоры - владеть культурой межличностного общения	- 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	общения, включая телефонные переговоры
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	-осуществление организации и контроля 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	-производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства

		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 1.4	- Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	- 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	- использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры

		организаций - Этику делового общения -Основы делопроизводства	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Знать: стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; методы планирования труда работников службы приема и размещения Уметь: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; контролировать	МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства Тема 1.16 ПЗ№11 Программа формирования лояльности персонала Тема 1.17 ПЗ№12 Контроль структурных подразделений Тема 1.18 Организационная структура и стандарты деятельности службы приема и размещения Тема 1.19 ПЗ№13 Анализ нормативных документов в деятельности СПиР Тема 1.20 ПЗ№14 Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации Тема 1.21 ПЗ№15	36	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы по организации и контролю текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения

		работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены	Анализ должностных инструкций сотрудников службы приема и размещения Тема 1.22 Организация трансфера. Организация процедуры регистрации в отеле. Тема 1.23 ПЗ№16 Документация по организации трансфера Тема 1.24 ПЗ№17 Заполнение документации по регистрации гостей Тема 1.25 ПЗ№18 Продажа гостиничного номера от стойки Тема 1.26 Особенности регистрации VIP-гостя Тема 1.27 ПЗ№19 Нестандартные ситуации при регистрации индивидуальных гостей Тема 1.28 ПЗ№20 Поселение группы туристов Тема 1.29 Регистрация корпоративных клиентов Тема 1.30 Организация регистрации		

			иностранных граждан Тема 1.31 ПЗ№21 Заполнение документация при регистрации иностранных граждан Тема 1.32 ПЗ№22 Процедура выписки гостя Тема 1.33 Документация служб гостиницы. Журнал передачи смены		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	336	
Учебные занятия	168	116
В том числе		
Теоретические занятия	52	
Практические занятия	116	
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	6	
Консультации	4	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 МДК 01.02 МДК 01.03 МДК 01.04 ПП 01 В форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена	14	

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.3	МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	**72**	**44**	**72**	22	44			2	**4**		
ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1,ПК 1.2	МДК.01.02 Изучение основ делопроизводства	**36**	**24**	**36**	10	24			2			
ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.3,ПК 1.4	МДК.01.03 Соблюдение норм этики делового общения	**34**	**24**	**34**	10	24						
ОК 01, ОК 09, ПК 1.4	МДК.01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	**36**	**24**	**36**	10	24			2			
	ПП.01 Производственная практика	**144**	**144**									**144**
	Промежуточная аттестация	**14**										
	Всего:	**336**	**260**		**52**	**116**			**6**	**4**		**144**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК 01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства				
1	**Тема 1.1 Службы предприятий туризма и гостеприимства**	**Содержание учебного материала** 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. Каналы продаж гостиничного продукта. Показатели оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства **Домашнее задание № 1** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3
2	**Тема 1.2 ПЗ№1 Разработка плана деятельности служб**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 1** Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства **Домашнее задание № 2** повторить разработанный план	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
3	**Тема 1.3 Сотрудники служб предприятий туризма и гостеприимства**	**Содержание учебного материала** Сотрудники служб предприятий туризма и гостеприимства: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые для работы в сфере гостеприимства и туризма. Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы служб. **Домашнее задание № 3** выучить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3

4	**Тема 1.4 ПЗ№2 Рабочие места сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Анализ организации рабочих мест сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства **Домашнее задание № 4** выучить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
5	**Тема 1.5 ПЗ№3 Схема взаимодействия служб**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 3** Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства **Домашнее задание № 5** составить альтернативную схему взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
6	**Тема 1.6 Управление персоналом**	**Содержание учебного материала** 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 **Домашнее задание № 6** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3
7	**Тема 1.7 ПЗ№4 График работы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** Составление графиков выхода на работу **Домашнее задание № 7** повторить правильность составления графиков	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
8	**Тема 1.8 Функции управления службами предприятий туризма и гостеприимства**	**Содержание учебного материала** Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь. Особенности общих и специальных функций **Домашнее задание № 8** выучить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3

9	**Тема 1.9 ПЗ№5 Планирование и его роль в структурных подразделениях**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Составление плана «Движение персонала в структурных подразделениях предприятий гостеприимства и туризма». Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства. Виды планов. Методика определения потребности служб в материальных ресурсах и персонале **Домашнее задание № 9** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
10	**Тема 1.10 ПЗ№6 Организация труда на предприятиях туризма и гостеприимства**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Организация труда на предприятиях туризма и гостеприимства. Расчет занятости персонала. Цели, задачи и принципы организации труда. Формы и виды разделения труда в службах предприятий туризма и гостеприимства. Сущность и виды нормирования труда **Домашнее задание № 10** выучить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
11	**Тема 1.11 ПЗ№7 Структура управления**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Анализ организационных структур управления предприятиями туризма и гостеприимства Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Взаимосвязи служб. Виды и функции уровней управления. Централизация и децентрализация управления. Структура служб предприятий туризма и гостеприимства и их взаимосвязь **Домашнее задание № 11** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3

12	**Тема 1.12 ПЗ№8 Виды организационных структур управления**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8** Составление организационных структур управления предприятием туризма и гостеприимства Виды организационных структур управления (линейная, функциональная, линейноштабная, девизиональная, матричная, управление по проекту), их характеристика, преимущества и недостатки. Типовая организационная структура предприятий туризма и гостеприимства **Домашнее задание № 12** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
13	**Тема 1.13 Мотивация труда на предприятиях туризма и гостеприимства**	**Содержание учебного материала** Мотивация труда. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс **Домашнее задание № 13** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3
14	**Тема 1.14 ПЗ№9 Подготовка рекомендаций по повышению мотивации к труду**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения. Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду **Домашнее задание № 14** повторить тему «Мотивация труда»	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
15	**Тема 1.15 ПЗ№10 Лояльность персонала**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №10** Лояльность персонала. Составление программы повышения лояльности персонала на предприятиях гостеприимства и туризма Лояльность персонала: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала. Оценка и пути повышения лояльности персонала. Психология коллектива **Домашнее задание № 15** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3

16	**Тема 1.16** **ПЗ№11** **Программа формирования лояльности персонала**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 11** Разработка программы формирования лояльности персонала **Домашнее задание № 16** повторить тему «Лояльность персонала»	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
17	**Тема 1.17** **ПЗ№12** **Контроль структурных подразделений**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 12** Составление схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении. Оценка эффективности работы служб **Домашнее задание № 17** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
18	**Тема 1.18** **Организационная структура и стандарты деятельности службы приема и размещения**	**Содержание учебного материала** Роль и место службы приема и размещения (СПиР, Front Office) в гостинице. Организационная структура службы приема и размещения. Функции службы приема и размещения. Режим работы. Стандарты деятельности службы приема и размещения в отеле Организация рабочего места сотрудников службы приема и размещения. Расположение рабочего места. Технические средства оснащения рабочего места. **Домашнее задание №18:** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 2 ПК 1.3
19	**Тема 1.19** **ПЗ№13** **Анализ нормативных документов в деятельности СПиР**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №13**: Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. N 1853 об утверждении «Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации». Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. №1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» Новые правила классификации гостиниц. Стандарты предоставления гостиничных услуг: ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения; ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества **Домашнее задание №19:** провести сравнительный анализ документов, составить таблицу	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3

20	**Тема 1.20** **ПЗ№14** **Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №14:** Регламентация деятельности службы приема и размещения в «Правилах предоставления гостиничных услуг в РФ». Правила расчета стоимости проживания гостя, расчет стоимости проживания в отеле в соответствии с «Правилами предоставления гостиничных услуг в РФ» **Домашнее задание №20:** повторить разделы «Правил...», касающиеся деятельности СПиР в отеле.	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3
21	**Тема 1.21** **ПЗ№15** **Анализ должностных инструкций сотрудников службы приема и размещения**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №15:** Требования к составлению должностных инструкций сотрудников. Вариативность должностных обязанностей сотрудников в зависимости от организационной структуры СПиР в отеле. Анализ должностных инструкций сотрудников службы приема и размещения **Домашнее задание №21:** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3
22	**Тема 1.22** **Организация трансфера. Организация процедуры регистрации в отеле.**	**Содержание учебного материала** Оформление заявки на трансфер. Встреча гостя в аэропорту или на железнодорожном вокзале. Организация трансфера. Требования к встречающему и водителю. Организация трансфера для группы туристов и иностранных граждан. Встреча гостей у входа в отель, у стойки Reception. Правила приветствия гостей. Check-in: особенности организации процедуры регистрации. Порядок регистрации гостей. Подготовка и выдача ключей от номеров. Внесение регистрационных записей о госте в информационную систему. Подготовка отчетов. Предоставление гостям отеля информации о гостинице и ее дополнительных услугах. Ознакомление гостей с мероприятиями и специальными акциями, проводимыми в отеле. **Домашнее задание №22:** составить и выучить диалоги по встрече различных категорий гостей в отеле для подготовки к практическому занятию.	**2**	ОК 2 ПК 1.3

23	**Тема 1.23** **ПЗ№16** **Документация по организации трансфера**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №16:** Структура и требования к оформлению заявки на оказание услуги трансфера. Требования к процессу обмена информацией между службами отеля при выполнении заказа на трансфер. Составление заявки на оказание услуги для транспортной службы. Разработка контрольного листа для проверки выполнения услуги «Трансфер» (начиная с момента бронирования) **Домашнее задание №23:** познакомиться со стандартами приветствия гостей (в энциклопедии «Стандарты и качество отеля») для подготовки к следующему занятию.	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3
24	**Тема 1.24** **ПЗ№17** **Заполнение документации по регистрации гостей**	**Содержание учебного материала** Категории индивидуальных туристов: по брони и без брони. Особенности обслуживания данных категорий гостей. Регистрация несовершеннолетних граждан. Порядок регистрации гостей. Работа с гостем в случае овербукинга. **Практическое занятие №17:** Заполнение документации по регистрации гостей. Заполнение анкеты гостя, карты гостя в соответствии с полученными данными. Документы, необходимые гостям для регистрации (паспорт, удостоверение, ваучер отеля на бланке фирмы) и правила работы с ними. Анкета гостя. Особенности заполнения анкеты. Выписка разрешения на поседение. Выписка счета. Карта гостя. Использование визитной карточки отеля. Домашнее задание: повторить правила оформления документации **Домашнее задание №24:** составить и выучить диалоги по регистрации гостей, заселяющихся «от стойки» для подготовки к практическому занятию.	**2**	ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
25	**Тема 1.25** **ПЗ№18** **Продажа гостиничного номера от стойки**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №18:** Стандарты регистрации гостей при продаже гостиничного номера «от стойки». Нестандартные ситуации при регистрации данной категории гостей. Моделирование ситуации продажа гостиничного номера для гостей без брони **Домашнее задание №25:** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3

26	**Тема 1.26 Особенности регистрации VIP-гостя**	**Содержание учебного материала** Обеспечение проверки готовности номеров, предназначенных для VIP. Встреча гостей, информирование об услугах отеля. Подготовка к приезду VIP-гостя. Особенности организации встречи VIP-гостя. Регистрация VIP-гостя, сопровождение до номера и доставка багажа. **Домашнее задание №26:** повторить стандарт регистрации VIP-гостя	**2**	ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
27	**Тема 1.27 ПЗ№19 Нестандартные ситуации при регистрации индивидуальных гостей**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №19:** Нестандартные ситуации при регистрации индивидуальных гостей, варианты и правила их решения. Решение ситуационных задач по регистрации гостей **Домашнее задание №27:** познакомиться со стандартом регистрации группы туристов в энциклопедии «Стандарты и качество отеля»	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3
28	**Тема 1.28 ПЗ№20 Поселение группы туристов**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №20:** Стандарты регистрации группы туристов. Нестандартные ситуации при регистрации данной категории гостей. Моделирование ситуации по поселению группы туристов. Подготовка документов перед заездом группы. Оформление документов при регистрации группы. Заполнение документации по заселению групп туристов в соответствии с предложенным заданием **Домашнее задание №28:** Повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3
		Самостоятельная работа №1: составить и выучить диалоги по регистрации группы туристов для подготовки к практическому занятию	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3

29	**Тема 1.29 Регистрация корпоративных клиентов**	**Содержание учебного материала** Корпоративные клиенты и их значение для отеля. Порядок регистрации индивидуальных клиентов, прибывающих по договору с организацией. Порядок регистрации групп корпоративных клиентов. Порядок регистрации корпоративных клиентов, приезжающих для участия в мероприятиях, организованных в отеле. Документация для регистрации корпоративных клиентов (индивидуалы и группы). Правила заполнения и работы с документами. Документация по оплате услуг отеля. Способы оплаты услуг корпоративными клиентами. **Домашнее задание №29:** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
30	**Тема 1.30 Организация регистрации иностранных граждан**	**Содержание учебного материала** Правила регистрации иностранных граждан. Документы, необходимые для поселения. Миграционная карта. Загранпаспорт и виза. Напоминание о сроке действия визы. Нормативная база регистрации иностранных граждан. Порядок и варианты постановки иностранного гражданина на учет в ФМС. Правила заполнения бланка Уведомления о прибытии иностранного гражданина в место пребывания. **Домашнее задание №30:** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3
31	**Тема 1.31 ПЗ№21 Заполнение документация при регистрации иностранных граждан**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №21:** Заполнение документации, необходимых для регистрации иностранных граждан в соответствии с правилами. Заполнение Уведомления о прибытии иностранного гражданина в место пребывания в соответствии с предложенными данными и миграционной карты Особенности ведения внутренней документации для регистрации иностранных граждан. Заполнение журнала учета иностранных граждан и регистрационного бланка иностранного гражданина, внесение информации в базу данных. **Домашнее задание №31:** выучить основные понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3

32	**Тема 1.32 ПЗ№22 Процедура выписки гостя**	**Содержание учебного материала** Осуществление контроля за выездом. Особенности работы с проблемными клиентами, не оплатившими услуги гостиницы. Оформление штрафов. Перепрограммирование кодов ключей и замков, выдача, сбор и уничтожение карточек гостя, замена утерянных карточек гостя и ключей. **Практическое занятие №22:** Организация процедуры выписки гостя в соответствии со стандартом. Моделирование ситуации прощания с гостем Решение ситуационных задач по выезду гостя. **Домашнее задание №32:** повторить изученный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.3
33	**Тема 1.33 Документация служб гостиницы. Журнал передачи смены**	**Содержание учебного материала** Виды отчетов в службы приема и размещения. Отчеты по загрузке, выручке, категориям гостей и прочее Подготовка информации для служб отеля перед заездом гостей. Информация для службы питания, службы номерного фонда, водителей и проч. Передача смены. Функциональные обязанности ночного портье/ночного аудитора. Подведение финансовых итогов дня. Ведение журнала передачи смены. Ежедневный контроль списка приезжающих гостей. Информирование о гостях отеля заинтересованные службы отеля. Прием и исполнение заказов от клиентов отеля на бронирование проездных (авиа, железнодорожных, автобусных, круизных) билетов. **Домашнее задание №33:** повторить пройденный на занятии материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.3
		Консультации	**4**	
МДК 01.02 Изучение основ делопроизводства				
1	**Тема 2.1 Документ, его понятие и функции**	**Содержание учебного материала** Документ и его функции. Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления. **Домашнее задание № 1** повторить понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2

2	**Тема 2.2 ПЗ№1 Требования к деловым документам**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Анализ требований к деловым документам Требования к составлению и оформлению деловых документов. **Домашнее задание № 2** повторить понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
3	**Тема 2.3 Классификация и структура документов**	**Содержание учебного материала** Классификация и структура организационно-распорядительных документов. **Домашнее задание № 3** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2
4	**Тема 2.4 Виды документов**	**Содержание учебного материала** Виды информационно-справочных документов **Домашнее задание № 4** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2
5	**Тема 2.5 ПЗ№2 Заполнение бланков документов**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Общее понятие о бланках документов. Виды бланков, назначение каждого вида. Оформление реквизитов на персональном компьютере **Домашнее задание № 5** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
6	**Тема 2.6 ПЗ№3 Организационные документы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 3** Организационные документы. Составление и оформление организационных документов (устав, положение, учредительный договор, штатное расписание, структура, должностные инструкции) **Домашнее задание № 6** повторить понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
7	**Тема 2.7 ПЗ№4 Распорядительные документы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** Распорядительные документы. Составление и оформление распорядительных документов (постановление, распоряжение, приказ, указание) **Домашнее задание № 7** повторить понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2

8	**Тема 2.8 ПЗ№5 Справочно-информационные документы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Оформление протокола, акта, докладной записки. Понятие справочно-информационных документов их состав и характеристика. **Домашнее задание № 8** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
9	**Тема 2.9 Документооборот**	**Содержание учебного материала** Понятие и принципы организации документооборота. **Домашнее задание № 9** повторить понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2
10	**Тема 2.10 ПЗ№6 Составление служебного письма**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Составление служебного письма с угловым и продольным расположением реквизитов на формате бумаги А4 и А5. Служебное письмо. Бланк служебного письма, состав постоянных и переменных реквизитов на бланке. Телефонограмма. **Домашнее задание № 10** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
11	**Тема 2.11 ПЗ№7 Порядок ведения документации**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Решение практических задач Порядок ведения документации. **Домашнее задание № 11** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
12	**Тема 2.12 Трудовые отношения**	**Содержание учебного материала** Документы по трудовым отношениям. **Домашнее задание № 12** повторить понятия темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2
13	**Тема 2.13 ПЗ№8 Деловая речь**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8** Отработка навыков делового общения в сфере гостеприимства и туризма Деловая речь и ее грамматические особенности. **Домашнее задание № 13** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2

		Самостоятельная работа №1: Закрепление навыков делового общения. Решение ситуационных задач	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
14	**Тема 2.14 ПЗ№9** **Деловые письма**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства. **Домашнее задание № 14** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
15	**Тема 2.15** **ПЗ№10** **Приказы, личные дела, списки работников**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 10** Составление приказов, личных дел, списка работников. **Домашнее задание № 15** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
16	**Тема 2.16** **ПЗ№11** **Организационные и распорядительные документы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 11** Составление организационных и распорядительных документов **Домашнее задание № 16** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
17	**Тема 2.17** **ПЗ№12** **Отчеты**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 12** Создание отчетов **Домашнее задание № 17** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.1 ПК 1.2
МДК 01.03 Соблюдение норм этики делового общения				

1	**Тема 3.1** **Этика и мораль**	**Содержание учебного материала** Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. История развития этикета. Предпосылки возникновения этикета. Этикет в Средние века, в Новое время. История этикета в России. Виды этикета. Принципы делового этикета. Значение делового этикета. **Домашнее задание № 1** Подготовить сообщения по темам «Особенности делового этикета в разных странах мира (Италия, Испания, Германия, Китай, Япония, Турция и т.д.)»	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3 ПК 1.4
2	**Тема 3.2 ПЗ№1** **Правила поведения в этикетных ситуациях.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Решение практических задач Общегражданский этикет. Правила поведения в общественных местах **Домашнее задание № 2** Подготовить памятку для сотрудников «Как вести себя в театре, сопровождая гостей»	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
3	**Тема 3.3** **Деловой этикет**	**Содержание учебного материала** Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений **Домашнее задание № 3** повторить понятия пройденной темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ПК 1.3 ПК 1.4
4	**Тема 3.4 ПЗ№2** **Техники установления контакта**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Правила приветствий, представлений и знакомств. Установление контакта. Техники установления и поддержания эмоционального контакта с собеседником. **Домашнее задание № 4** Подготовить ответ на вопрос: что способствует нарушению контакта с собеседником (письменно)	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4

5	**Тема 3.5 ПЗ№3 Встреча иностранного гостя**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Особенности поведения в этикетных ситуациях и в деловом общении в разных странах. **Домашнее задание № 5** Найти дополнительный материал по теме и иллюстрации.	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
6	**Тема 3.6 ПЗ№4 Отработка норм речевого этикета**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Речевой этикет и культура делового общения. Нормы речевого этикета. Формулы речевого этикета – устойчивые выражения (приглашения, поздравления, приветствия, соболезнования, сочувствия, утешения, просьбы, совета, согласия, отказа). **Домашнее задание № 6** Подготовить слова благодарности, поздравления.	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
7	**Тема 3.7 ПЗ№5 Интернет-Этикет**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Понятия, используемые в сети интернет. Сетевой этикет. Правила общения по электронной почте **Домашнее задание № 7** Составить корпоративную памятку по общению через сеть-Интернет	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
8	**Тема 3.8 ПЗ№6 Деловая беседа по телефону**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Деловая беседа по телефону. Правила телефонных переговоров. Правила пользования мобильными телефонами. **Домашнее задание № 9** Подготовить диалоги к ролевой игре	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
9	**Тема 3.9 ПЗ№7 Телефонные переговоры**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Ролевая игра. Телефонные переговоры **Домашнее задание № 9** Отчет по практической работе	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4

10	**Тема 3.10 ПЗ№8 Этикет на официальных мероприятиях**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8** Этикет на официальных мероприятиях. Принципы рассадки гостей за столом. Рассадка по автомобилям. Правила поведения на деловых приемах. **Домашнее задание № 10** Нарисовать схемы рассадки по автомобилям.	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
11	**Тема 3.11 ПЗ№9 Организация делового приема**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №9** Организация приема в честь прибытия делегации фирмы-партнера. **Домашнее задание № 11** Отчет по практической работе	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
12	**Тема 3.12 Имидж сотрудника**	**Содержание учебного материала** Понятие имиджа в деловом общении. Составляющие первого впечатления – три аспекта восприятия: вокальный, вербальный и визуальный. Технологии создания имиджа. **Домашнее задание № 12** Составить план коррекции собственного имиджа.	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3 ПК 1.4
13	**Тема 3.13 Дресс-код**	**Содержание учебного материала** Деловая одежда мужчины и женщины. Дресс-код. Три альтернативы выбора одежды: консервативный, для взаимодействия, творческий. Принципы подбора и ношения одежды, аксессуары для утверждения, привычки и манеры. **Домашнее задание № 13** Подобрать фотографии делового костюма мужчины и женщины, составленного в соответствии с правилами этикета.	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3 ПК 1.4
14	**Тема 3.14 ПЗ№10 Завязывание галстука**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №10** Завязывание галстука тремя способами. **Домашнее задание № 14** Отработать способы завязывания галстука	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ПК 1.3 ПК 1.4
15	**Тема 3.15 Внешний вид сотрудников**	**Содержание учебного материала** Требования предприятий гостеприимства и туризма к внешнему виду сотрудников **Домашнее задание № 15**	**2**	ОК 1 ОК 2 ПК 1.3 ПК 1.4

		Повторить пройденный материал		
16	**Тема 3.16 ПЗ№11 Оформление визитной карточки**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №11** Оформление визитной карточки Визитные карточки и их использование. Правила оформления и вручения. Надписи на визитных карточках. **Домашнее задание № 16** Оформить в электронном виде визитную карточку	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
17	**Тема 3.17 ПЗ№12 Гостиничный этикет**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №12** Семинар «Гостиничный этикет. Нормы и правила». Этикет в отношении с гостями и самих гостей	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.3 ПК 1.4
МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства				
1	**Тема 4.1 Ценообразование**	**Содержание учебного материала** Ценообразование: расчет цены услуг. Методы расчета цены туристских услуг; управление доходами: оптимизация цены. **Домашнее задание № 1** повторить понятия пройденной темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 1.4
2	**Тема 4.2 ПЗ№1 Тариф**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Сравнительный анализ тарифов гостиниц Екатеринбурга Цена и тариф управление доходами (revenue management). Понятие тарифа; варианты тарифов. **Домашнее задание № 2** повторить понятия пройденной темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4
3	**Тема 4.3 ПЗ№2 Цена**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Расчет цен на услуги Цена от стойки (фиксированная цена, гибкий тариф). Понятие revenue management; задачи и инструменты revenue management; прогнозирование.	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4

		Домашнее задание № 3 повторить понятия пройденной темы		
4	**Тема 4.4 ПЗ№3 Факторы ценообразования**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Сравнительный анализ факторов разных регионов Российской Федерации Факторы, влияющие на ценообразование гостиничного предприятия. **Домашнее задание № 4** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4
5	**Тема 4.5 ПЗ№4 Методы ценообразования**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Решение ситуационных задач Основные методы ценообразования, использующиеся при определении цены туристских услуг. **Домашнее задание № 5** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4
6	**Тема 4.6 ПЗ№5 Скидки**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Решение задач на вычисление скидок Виды скидок с цены, применяемые в сфере туризма и гостеприимства. **Домашнее задание № 6** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4
7	**Тема 4.7 Маркетинговые решения**	**Содержание учебного материала** Неценовые маркетинговые решения, применяемые в сфере туризма и гостеприимства. **Домашнее задание № 7** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 1.4
8	**Тема 4.8 Обслуживание клиентов**	**Содержание учебного материала** Понятие обслуживания клиентов. Основные стандарты обслуживания клиентов. **Домашнее задание № 8** повторить понятия пройденной темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 1.4

9	**Тема 4.9 Правила и стандарты обслуживания**	**Содержание учебного материала** Обслуживание клиентов: правила и стандарты. Порядок действий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. **Домашнее задание № 9** повторить понятия пройденной темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 1.4
10	**Тема 4.10 ПЗ№6 Деловое общение**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Деловое общение. Этика и этикет. **Домашнее задание № 10** повторить понятия пройденной темы	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ПК 1.4
11	**Тема 4.11 ПЗ№7 Осуществление расчетов клиентов за предоставленные услуги**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Встреча, обслуживание и расчет клиентов, прощание. Введение и закрепление лексики **Домашнее задание № 11** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ПК 1.4
12	**Тема 4.12 ПЗ№8 Организация и подготовка расчетов с клиентами**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 8** Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги. **Домашнее задание № 12** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4
13	**Тема 4.13 ПЗ№9 Диалоги между клиентами и сотрудниками**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов **Домашнее задание № 13** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ПК 1.4
14	**Тема 4.14 Жалобы и претензии в сфере туризма и гостеприимства**	**Содержание учебного материала** Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы **Домашнее задание № 14** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 1.4

		Самостоятельная работа №1 Просмотреть сайты отелей Екатеринбурга, изучив отзывы с жалобами и претензиями гостей, составить общий план ответов на них	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 1.4
15	**Тема 4.15** **ПЗ№10** **Решение ситуационных задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 10** Решение различных ситуационных задач при расчете с клиентами **Домашнее задание № 15** повторить пройденный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4
16	**Тема 4.16** **ПЗ№11** **Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники**	Нормативная база эксплуатации ККТ. **Практическое занятие №11** Основные этапы эксплуатации ККТ и правила расчёта с покупателем. Кассовая документация: виды и порядок оформления кассовой документации **Домашнее задание №16** Повторить изученный материал	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4
17	**Тема 4.17** **ПЗ№12** **Изучение порядка оформления кассовой документации**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 12** Оформление актов возврата, оформление журнала кассира-операциониста, справок-отчетов кассира-операциониста.	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 1.4
Производственная практика			**144**	ОК 1-5, 9 ПК 1.1-1.4
Промежуточная аттестация			**14**	
Всего			**336**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения и обслуживания номерного фонда, службы питания; Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: Сервис на объектах гостеприимства, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования/Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряжкина, В. М. Маслова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 374 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16657-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531449

2. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум для вузов/Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16726-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531592

3. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник для среднего профессионального образования/Л. В. Баумгартен. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10548-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517931

4. Восколович, Н. А. Экономика платных услуг: учебник и практикум для вузов/Н.А. Восколович. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 441 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14124-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513521

5. Грозова, О. С. Делопроизводство: учебное пособие для вузов/О. С. Грозова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 131 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15964-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510372

6. Доронина, Л.А. Документоведение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Доронина [и др.]; под редакцией Л. А. Дорониной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15820-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509824

7. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518272

8. Жернакова, М. Б. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Жернакова, И. А. Румянцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16605-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531363

9. Иванова, А. Ю. Русский язык в деловой документации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Иванова. — 3-е изд., перераб. и доп. —

Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 144 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16978-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532137

10. Каменева, С. Е. Организация коммерческой деятельности в сфере услуг: учебное пособие для вузов / С. Е. Каменева. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 76 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15300-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520455

11. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия: учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514810

12. 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, 2026. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16002-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/523611

13. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство: учебник и практикум для вузов / И. Н. Кузнецов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 545 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16003-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/523612

14. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512424

15. Лавриенко, В.Н. Психология и этика делового общения: учебник и практикум для вузов / В. Н. Лавриненко [и др.]; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 376 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16811-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531733

16. Павловская, О. Ю. Правовое обеспечение кадрового делопроизводства: учебное пособие для вузов / О. Ю. Павловская. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11565-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518436

17. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение: учебник и практикум для вузов / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 488 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16685-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531485

18. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 196 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532126

19. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531023

20. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения: учебное пособие для вузов / В. В. Собольников, Н. А. Костенко; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 202 с. — (Высшее образование). —

ISBN 978-5-534-06415-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515611

21. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512195

22. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512196

23. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511181

24. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511182

25. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519848

26. Чернышова, Л. И. Этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для вузов / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16621-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531389

27. Шувалова, Н. Н. Основы делопроизводства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова, А. Ю. Иванова; под общей редакцией Н. Н. Шуваловой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 384 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15488-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511684

28. Шувалова, Н. Н. Основы делопроизводства. Язык служебного документа: учебник и практикум для вузов / Н. Н. Шувалова, А. Ю. Иванова; под общей редакцией Н. Н. Шуваловой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 384 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15217-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511417

3.2.2. Дополнительные источники

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"

2. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 09.03.2021)

3. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. N 1853 об утверждении «Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

4. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 02.07.2021) Об основах туристской деятельности в Российской Федерации

5. ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

6. ГОСТ Р 50691-2013 Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг.

7. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.
8. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	- распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте - анализирует задачу или проблему и выделяет её составные части - определяет этапы решения задачи - выявляет и эффективно находит информацию, необходимую для решения задачи или проблемы - составляет план действия - определяет необходимые ресурсы - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализует составленный план - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - знает методы работы в профессиональной и смежных сферах - знает структуру плана для решения задач - знает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	- определяет задачи для поиска информации - определяет необходимые источники информации - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию - выделяет наиболее значимое в перечне информации - оценивает практическую значимость результатов поиска - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использует современное программное обеспечение - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач -знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - знает приемы структурирования информации - знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	

	- знает порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	- определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применяет современную научную профессиональную терминологию - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования - выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи - презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план - рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности - презентует бизнес-идею - определяет источники финансирования - знает содержание актуальной нормативно-правовой документации - знает современную научную и профессиональную терминологию - знает возможные траектории профессионального развития и самообразования - знает основы предпринимательской деятельности - знает основы финансовой грамотности - знает правила разработки бизнес-планов - знает порядок выстраивания презентации - знает кредитные банковские продукты	
ОК 04	- организует работу коллектива и команды - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - знает основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе - знает особенности социального и культурного контекста - знает правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строи простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	

	- кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - знает особенности произношения - знает правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	- владеет навыком производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства - владеет навыком использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры - владеет технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) - владеет техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры - владеет культурой межличностного общения - знает законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства - знает основы трудового законодательства Российской Федерации - знает основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников - знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии - знает, как оказывать первую помощь - знает цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги - знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг - знает программное обеспечение деятельности туристских организаций - знает этику делового общения - знает основы делопроизводства	
ПК 1.2	- владеет навыком осуществления организации и контроля работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства - взаимодействует с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов - знает основы трудового законодательства Российской Федерации - знает основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников - знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг	

	- знает программное обеспечение деятельности туристских организаций - знает основы делопроизводства	
ПК 1.3	- владеет навыком производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства - владеет технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) - знает законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства - знает основы трудового законодательства Российской Федерации - знает основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников - знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии - знает, как оказывать первую помощь - знает цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги - знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг - знает программное обеспечение деятельности туристских организаций - знает этику делового общения - знает основы делопроизводства	
ПК 1.4	- владеет навыком использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры - владеет техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры - знает Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства - знает основы трудового законодательства Российской Федерации - знает основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников - знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии - знает, как оказывать первую помощь - знает цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги - знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг - знает программное обеспечение деятельности туристских организаций - знает этику делового общения - знает основы делопроизводства	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.01	ПМ.01	Производственная практика	*технологическая*	5	144
		Всего ПП	Х	Х	**144**
		Итого практики	Х	Х	**144**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 01.01 – МДК.01.04) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризм и в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризмам и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность 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

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Освоение профессии «Горничная».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой	-

		документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	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 профессии	
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 1.1	ведение делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) ведение переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры владеть техникой количественной оценки и анализа информации; владеть методикой хранения и поиска информации; владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных; собирать, обрабатывать и анализировать статистические данные; формировать банки данных владеть техникой переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры;	производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); устного общения, включая телефонные переговоры; владеть культурой межличностного общения.

		□ владеть культурой межличностного общения.	
	ПК 1.2	взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	осуществления организации и контроля работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	ПК 1.3	Ведение делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
	ПК 1.4	ведение переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.01	144	Концентрированно	3/5	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 1.1-1.4	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте.	12
ПК 1.1-1.4	Ознакомление с должностными обязанностями сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Ознакомление с должностными обязанностями сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства, согласно гостиничному предприятию	12
ПК 1.1-1.4	Ознакомление с рабочими местами сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. Посещение служебных помещений	Ознакомление с рабочими местами сотрудников служб гостиничного предприятия. Посещение служебных помещений гостиничного предприятия, в том числе архива	12
ПК 1.1-1.4	Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения	Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг. Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг. Внесение изменений в заказ.	12
ПК 1.1-1.4	Составление деловых документов	Составление деловых документов. Составление организационных и распорядительных документов. Создание отчетов. Составление и обработка документации.	12
ПК 1.1-1.4	Осуществление делопроизводства и документооборота	Составление и обработка документации. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями.	12
ПК 1.1-1.4	Ведение диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и	Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами.	12

	гостеприимства	Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг.	
ПК 1.1-1.4	Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.	Анализ алгоритма работы с рекламациями, жалобами, претензиями в сфере гостеприимства. Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.	12
ПК 1.1-1.4	Организация процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги.	Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов. Владение профессиональной этикой.	12
		Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.	12
		Отработка навыков общения с конфликтными гостями	12
ПК 1.1-1.4	Отработка навыков продажи гостиничного продукта	Анализ рынка гостиничных услуг и гостиничных продуктов Продвижение и реклама гостиничных услуг	12
			144

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования/Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряжкина, В. М. Маслова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 374 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16657-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531449

2. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник для среднего профессионального образования/Л. В. Баумгартен. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10548-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517931

3. Доронина, Л.А. Документоведение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Доронина [и др.]; под редакцией Л. А. Дорониной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15820-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509824

4. Жернакова, М. Б. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Жернакова, И. А. Румянцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16605-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531363

5. Иванова, А. Ю. Русский язык в деловой документации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Иванова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 144 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16978-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532137

6. 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, 2026. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16002-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/523611

7. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531023

8. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512195

9. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512196

10. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519848

11. Шувалова, Н. Н. Основы делопроизводства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова, А. Ю. Иванова; под общей редакцией Н. Н. Шуваловой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 384 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15488-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511684

3.2.2. Дополнительные источники

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"

2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 09.03.2021)

3. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. N 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

4. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 02.07.2021) Об основах туристской деятельности в Российской Федерации

5. ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

6. ГОСТ Р 50691-2013 Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг.

7. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.

8. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризмам и гостеприимства	Владеет навыком производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Владеет навыком использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеет технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Владеет техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеет культурой межличностного общения Знает законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Знает основы трудового законодательства Российской Федерации Знает основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Знает, как оказывать первую помощь Знает цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Знает программное обеспечение деятельности туристских организаций	аттестационный лист, дневник, отчет студента

		Знает этику делового общения Знает основы делопроизводства	
ПП.01	ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеет навыком осуществления организации и контроля работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Взаимодействует с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов Знает основы трудового законодательства Российской Федерации Знает основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Знает программное обеспечение деятельности туристских организаций Знает основы делопроизводства	аттестационный лист, дневник, отчет студента
ПП.01	ПК 1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеет навыком производства координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Владеет технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Знает законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Знает основы трудового законодательства Российской Федерации Знает основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Знает, как оказывать первую помощь Знает цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные	аттестационный лист, дневник, отчет студента

		услуги Знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Знает программное обеспечение деятельности туристских организаций Знает этику делового общения Знает основы делопроизводства	
ПП.01	ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Владеет навыком использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеет техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Знает Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Знает основы трудового законодательства Российской Федерации Знает основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Знает, как оказывать первую помощь Знает цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Знает программное обеспечение деятельности туристских организаций Знает этику делового общения Знает основы делопроизводства	аттестационный лист, дневник, отчет студента
ПП.01	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	Распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте Анализирует задачу или проблему и выделяет её составные части	Аттестационный лист, характеристика

	различным контекстам	Определяет этапы решения задачи Выявляет и эффективно находит информацию, необходимую для решения задачи или проблемы Составляет план действия Определяет необходимые ресурсы Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Реализует составленный план Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте Знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Знает методы работы в профессиональной и смежных сферах Знает структуру плана для решения задач Знает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ПП.01	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определяет задачи для поиска информации Определяет необходимые источники информации Планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию Выделяет наиболее значимое в перечне информации Оценивает практическую значимость результатов поиска Оформляет результаты поиска,	Аттестационный лист, характеристика

		применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использует современное программное обеспечение Использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Знает приемы структурирования информации Знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации Знает порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ПП.01	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Применяет современную научную профессиональную терминологию Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования Определяет инвестиционную привлекательность	Аттестационный лист, характеристика

		коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Презентует бизнес-идею Определяет источники финансирования Знает содержание актуальной нормативно-правовой документации Знает современную научную и профессиональную терминологию Знает возможные траектории профессионального развития и самообразования Знает основы предпринимательской деятельности Знает основы финансовой грамотности Знает правила разработки бизнес-планов Знает порядок выстраивания презентации Знает кредитные банковские продукты	
ПП.01	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организует работу коллектива и команды Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Знает основы проектной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе Знает особенности социального и культурного контекста Знает правила оформления документов и построения устных сообщений	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 6 Проявлять	Описывает значимость своей специальности	Аттестационный лист, характеристика

	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	Применяет стандарты антикоррупционного поведения Знает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей Знает значимость профессиональной деятельности по специальности Знает стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ПП.01	ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдает нормы экологической безопасности Определяет направление ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства Организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Знает основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Знает пути обеспечения ресурсосбережения Знает принципы бережливого производства Знает основные направления изменения климатических условий региона	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Аттестационный лист, характеристика

	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Использует средства профилактики перенапряжения, характерные для данной специальности Знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека Знает основы здорового образа жизни Знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Знает средства профилактики перенапряжения	
ПП.01	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Знает лексический минимум, относящийся к описанию	Аттестационный лист, характеристика

		предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Знает особенности произношения Знает правила чтения текстов профессиональной направленности	

Приложение 1.2
к ОПОП-П специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Спицына О.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Предоставление услуг предприятия питания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Предоставление услуг 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
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия -определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	- определять задачи для поиска информации -определять необходимые источники информации	-номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации -оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности -приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	- содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес-планов - порядок выстраивания презентации - кредитные банковские продукты	-

	рамках профессиональной деятельности - презентовать бизнес-идею - определять источники финансирования		
ОК.04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности	-
ОК.05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК.06	- описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	- соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона	-

	региона		
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	-
ОК.09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 2.1	- 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	- Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания - основы трудового законодательства Российской Федерации - основы организации деятельности предприятий питания	- организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте - приема и оформления заказа на бронирование столика - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку - предоставления

	управления взаимоотношениями с клиентами - презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания - предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации 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	информации об организации питания - ведения учета заказанных столиков в зале организации питания

		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 свежеотжатых соков и безалкогольных напитков - правила хранения приготовленных свежеотжатых 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации блюд и напитков - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника приготовления и подачи коктейлей - правила и техника	

		подачи крепких спиртных напитков - правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - культура потребления алкогольных напитков - правила этикета при обслуживании гостей в баре - правила безопасной эксплуатации оборудования бара - виды и классификации баров, планировочные решения баров - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре - методы разрешения конфликтных ситуаций - техника продаж и презентации напитков - технологии наставничества и обучения на рабочих местах - виды мероприятий в	

		организациях питания и стили их обслуживания - 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	
ПК 2.2	- 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	- 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	- 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

	последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте	- 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	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

		- 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 свежеотжатых соков и безалкогольных напитков - правила хранения приготовленных свежеотжатых 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню	

		и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации блюд и напитков - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника приготовления и подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей - правила создания и редактирования заказа в специализированных	

		программах по приему и оформлению заказов - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - культура потребления алкогольных напитков - правила этикета при обслуживании гостей в баре - правила безопасной эксплуатации оборудования бара - виды и классификации баров, планировочные решения баров - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре - методы разрешения конфликтных ситуаций - техника продаж и презентации напитков - технологии наставничества и обучения на рабочих местах - виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания - 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	
ПК 2.3	- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок - презентовать напитки с элементами бармен-шоу - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и	- 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	- встречи и приветствия гостей в организации питания - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах - размещения гостей за столом в зале организации питания - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала - подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) - подачи блюд и напитков гостям организации питания - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов - содержания чистоты и порядка в зале обслуживания - подготовки мебели, оборудования и

	оформлению блюд и напитков - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей - разрешать конфликтные ситуации - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных	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	инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей - приготовления заготовок для напитков - приготовления свежевыжатых соков - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания - получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания - подачи блюд и напитков гостям организации питания - замены использованной посуды, приборов и столового белья - оформления витрины и барной стойки - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции - приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков

	программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания	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 свежеотжатых соков и безалкогольных напитков - правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для	- приготовления и подачи чая, кофе - приготовления, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей - приготовления и подачи свежевыжатые соки - приготовления, оформления и подачи чая, кофе - подачи вина, пива, крепких спиртных напитков - произведения операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей - разрешения конфликтных ситуаций - использования электронного меню, интерактивного бара - консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции - эксплуатации оборудования бара - пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию - заноса в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах - подготовки барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции - встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях - соблюдения времени,

		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 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 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	последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия - использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия - выдержки температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях - сервировки, досервировки, пересервировки столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи - использования контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) - оформления счета для оплаты - выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов - порционирования, сервировки и украшения свежевыжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания - открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками - разлива газированных и негазированных безалкогольных напитков - применения скидок и наценок при проведении расчета в

		- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника приготовления и подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - культура потребления алкогольных напитков - правила этикета при обслуживании гостей в баре - правила безопасной эксплуатации	специализированных программах - предоставления счета гостям организации питания - принятия оплаты в наличной и безналичной формах - оформления возврата оформленных платежей - формирования кассовых отчетов в специализированных программах - подачи карты вин, барной и коктейльной карт в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания - использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания - оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания - создания атмосферы доброжелательности и гостеприимства в организации питания - подачи гостям меню организации питания

		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	
ПК 2.4	- 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	- 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	- составления документации, отчетов посредством специализированных программ - поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях - сервировки столов с учетом вида мероприятия - подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях - подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

	- 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	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	

	алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета - производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок	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 свежеотжатых соков и безалкогольных напитков - правила хранения приготовленных свежеотжатых 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации блюд и напитков - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи крепких спиртных напитков	

		- классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника приготовления и подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - культура потребления алкогольных напитков - правила этикета при обслуживании гостей в баре - правила безопасной эксплуатации оборудования бара - виды и классификации баров, планировочные решения баров - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи	

		продуктов - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре - методы разрешения конфликтных ситуаций - техника продаж и презентации напитков - технологии наставничества и обучения на рабочих местах - виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания - порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях - правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов - правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты - порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания - порядок получения, выдачи и хранения денежных средств - правила возврата платежей	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
				96	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы в соответствии с требованиями

					профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Добавлены темы по технологии приготовления блюд

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	648	
Учебные занятия	360	
В том числе		
Теоретические занятия	112	
Практические занятия	228	228
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	20	
Самостоятельная работа	12	
Консультации	10	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	-	-
производственная	*252*	*252*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 МДК 02.02 МДК 02.03 ПП 02 В форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	14	

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 2.1-2.4 ОК 01-09	МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания	**146**	**96**	**146**	44	96			**6**			
ПК 2.1-2.4 ОК 01-09	МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятии питания	**96**	**48**	**96**	14	48		20	**4**	10		
ПК 2.1-2.4 ОК 01-09	МДК.02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	**140**	**84**	**140**	54	84			**2**			
	ПП.02 Производственная практика	**252**	**252**									**252**
	Промежуточная аттестация	**14**										
	Всего:	**648**	**480**	**376**	**122**	**228**		**20**	**12**	**10**		**252**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания				
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса			**20/10/2**	
1	**Тема 1. Организация деятельности предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Общественное питание: понятие, экономические и социальные задачи, значение в удовлетворении потребностей населения. Структура и отраслевые особенности. Отрасль и рынок. Место отрасли в структуре экономики. **Домашнее задание № 1** ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дополнить конспект	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
2	**Тема 2. Особенности деятельности предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания в сфере гостеприимства: назначение, применение. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания, расположенных в гостиничных комплексах. **Домашнее задание №2:** читать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 8-10 ,конспект ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дополнить конспект	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
3	**Тема 3. Классификация предприятий по различным признакам**	**Содержание учебного материала** Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Классификация предприятий питания по различным признакам: - производственная деятельность; - контингент потребителей; - ассортимент продукции **Домашнее задание №3:**	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4

		изучить ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" ознакомится, дополнить конспект. читать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 14-15		
4	**Тема 4. ПЗ № 1 Основные типы и классы предприятий**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Заполнить таблицу с основными показателями характеристики предприятий питания в гостиничных комплексах: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, кофейня **Домашнее задание №4:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
5	**Тема 5. ПЗ № 2 Принципы размещения предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 2** Проанализировать **о**собенности размещения различных типов предприятий питания в гостиничных комплексах: - планировочные особенности города (микрорайона), зоны отдыха, транспортные маршруты; - социально-демографическими условия; - транспортная и логистическая системы **Домашнее задание№5:** Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания» стр. 29-31	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
6	**Тема 6. ПЗ № 3 Экскурсия в ПОП г. Екатеринбурга**	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №3** Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания различных типов и классов (урок-экскурсия) в гостиницах г.Екатеринбурга. Установление идентифицирующих признаков (ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, квалификация персонала , качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг и пр.). **Домашнее задание№6:** составить отчет об экскурсии	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
7	**Тема 7. ПЗ № 4 Защита презентации концептуальных**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Защита презентаций предприятий общественного питания.	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-

	предприятий	**Домашнее задание №7:** повторение пройденного материала.		2.4
8	**Тема 8. Персонал организаций службы питания гостиничного комплекса**	**Содержание учебного материала** Требования к персоналу организаций службы питания гостиничного комплекса Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. **Домашнее задание № 8:** изучить учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр.10-12	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
9	**Тема 9. Охрана труда, техника безопасности в предприятиях питания гостиничных комплексов**	**Содержание учебного материала** 1.Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, противопожарной защиты в предприятиях питания гостиничных комплексов 2.Соблюдение правил производственной санитарии и личной гигиены. 3. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. 4Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). 5.Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. **Домашнее задание №9:** изучить МЕЖОТРАСЛЕВЫЕ ПРАВИЛА ПО ОХРАНЕ ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПОТ Р М-011-2000	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
10	**Тема 10. ПЗ № 5 Расчет потребности в персонале службы питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Выполнить расчет персонала службы питания с учетом особенностей работы организаций. **Домашнее задание №10** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
		Самостоятельная работа: Мониторинг размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.).	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания			84/50/4	
11	**Тема 11. Организация**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-

	снабжения предприятий питания	Основные задачи, значение, требования к организации снабжения предприятий питания. Организация коммерческих связей (территориальных и местных). Службы снабжения Понятие о логистическом подходе к организации снабжения. **Домашнее задание №11:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 28-31		ОК 05, 09 ПК 2.1-2.4
12	**Тема 12. ПЗ № 6 Организация продовольственного и материально-технического снабжения**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Определение перечня нормативной и технические документы, регулирующие взаимоотношения сторон по поставкам. Организация договорных отношений с поставщиками. **Домашнее задание №12:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
13	**Тема 13. Источники продовольственного и материально-технического снабжения**	**Содержание учебного материала** Источники снабжения и поставщики. Особенности продовольственного и материально-технического снабжения. **Домашнее задание №13:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 28-31	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
14	**Тема 14. ПЗ № 7 Организация и технология складских операций**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Проанализировать порядок приемки товаров по количеству и качеству. Оформить документы отпуска товаров со склада на производство. **Домашнее задание №14:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
15	**Тема 15. ПЗ № 8 Организация тарного хозяйства**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8** Определение источников поступления товаров в проектируемом предприятии питания при гостиницах с различным по количеству номерным фондом **Домашнее задание №15:** заполнить таблицу	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4

16	**Тема 16. ПЗ № 9 Правила заполнения документов ри организации снабжения**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №9** Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора. **Домашнее задание №16:** оформить документы, повторение пройденного материала.	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
17	**Тема 17. ПЗ № 10 Материально- техническое обеспечение**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №10** Подобрать и составить заявку на приобретение оснащения торгового зала предприятия питания в гостиничном комплексе с учетом типа предприятия **Домашнее задание № 17:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
18	**Тема 18. Организация планирования работы производства**	**Содержание учебного материала** Роль оперативного планирования в организации производства предприятий питания в сфере гостеприимства и туризма. Основные отличия в организации планирования различных типов предприятий питания. Этапы оперативного планирования в предприятиях с полным циклом производства и доготовочных предприятиях питания. Особенности разработки производственной программы **Домашнее задание №18:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 53-59	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
19	**Тема 19. Разработка плана-меню предприятия питания**	**Содержание учебного материала** План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Нормативные документы разработки блюд **Домашнее задание №19:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 55-59	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
20	**Тема 20. Виды меню, их характеристика**	**Содержание учебного материала** Характеристика основных видов меню: меню со свободным выбором блюд, а-ля карт. Порядок расположения блюд в меню.	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-

		Домашнее задание №20: изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 59-62		2.4
21	**Тема 21. Дополнительные виды меню**	**Содержание учебного материала** Характеристика дополнительных видов меню: бизнес-ланч, комплексный обед, дневного рациона, дегустационное меню, меню от шеф-повара, детское меню, тематическое меню, банкетное меню **Домашнее задание №21:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 59-62	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
22	**Тема 22. ПЗ № 11 Разработка ассортиментного перечня предприятий питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 11** Составить ассортиментный перечень для различных типов предприятий питания гостиничных комплексов **Домашнее задание №22:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
23	**Тема 23. ПЗ № 12 Ассортиментный перечень ресторана**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 12** Разработать ассортиментный перечень для ресторана расположенного в гостинице 4 звезды **Домашнее задание № 23** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
24	**Тема 24. ПЗ № 13 Разработка меню ресторана при гостинице**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 13** На основании разработанного ассортиментного перечня составить меню ресторана при гостинице 4 звезды с учетом специализации **Домашнее задание № 24** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
25	**Тема 25. ПЗ № 14 Ассортиментный перечень кафе**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №14** Разработать ассортиментный перечень для кафе расположенного в гостинице, туристическом комплексе **Домашнее задание №25:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
26	**Тема 26. ПЗ № 15 Меню для различных видов кафе**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №15** На основании разработанного ассортиментного перечня составить меню для кафе общего типа расположенного в туристическом	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4

		комплексе **Домашнее задание №26:** оформить отчет		
27	**Тема 27. ПЗ № 16** **Дегустационное меню**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №16** Разработать дегустационное меню по различным тематикам **Домашнее задание №27:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
28	**Тема 28. ПЗ № 17** **Презентация дегустационного меню**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №17** Подготовить презентацию дегустационного меню с применением вкусных слов **Домашнее задание №28:** оформить отчет, подготовить презентацию	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
29	**Тема 29. ПЗ № 18** **Ассортиментный перечень закусочных**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие№18** Разработка ассортиментного перечня для специализированных закусочных , расположенных в в кемпингах, базах отдыха **Домашнее задание №29:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
30	**Тема 30. ПЗ № 19 Меню закусочной при туристическом комплексе**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №19** На основании разработанного ассортиментного перечня составить меню закусочной расположенной в хостеле, базе отдыха и т. д. **Домашнее задание № 30** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
31	**Тема 31. ПЗ № 20 Разработка ассортиментного перечня для предприятия питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 20** Составление ассортиментного перечня столовой расположенной в хостеле, санатории, базе отдыха. **Домашнее задание №31:** оформить меню;	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
32	**Тема 32. ПЗ № 21** **Составление плана -меню предприятия питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 21** Составление и оформление плана-меню для столовой расположенной в хостеле, санатории, базе отдыха. предприятия питания . **Домашнее задание №32:** оформить меню;	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
33	**Тема 33. ПЗ № 22** **Организация питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 22**	2	ОК 01-05, 09

	организованного контингента	Подобрать блюда для организации питания организованно контингента туристов, участников совещаний, конференций (питание по меню комплексного обеда) **Домашнее задание № 33:** оформить отчет		ПК 2.1-2.4
34	**Тема 34. ПЗ № 23 Меню комплексных обедов**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 23** Составление меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся в санаториях, базы отдыха **Домашнее задание №34:** закончить меню; повторить характеристику меню бизнес-ланча и дневного рациона, оформить меню	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
35	**Тема 35. ПЗ № 24** **Меню дневного рациона**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 24** Составление меню дневного рациона для участников конференций, семинаров, проводимых на площадке гостиницы. **Домашнее задание №35:** оформить меню; повторить: последовательность записи блюд в меню; характеристику специализированных предприятий.	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
36	**Тема 36. ПЗ № 25 Меню бизнес- ланча**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №25** Составление меню бизнес-ланча в двух вариантах для участников конференций, семинаров, проводимых на площадке гостиницы. **Домашнее задание №36:** оформить меню; повторить: последовательность записи блюд в меню	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
37	**Тема 37. ПЗ № 26** **Оформление, составление технологических карт на блюда**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 26** Заполнить технологическую карту на блюда в соответствии с меню предприятия питания **Домашнее задание № 37:** оформить технологическую карту блюда	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
38	**Тема 38. ПЗ № 27** **Анализ меню ведущих ресторанов г. Екатеринбурга**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 27** Проанализировать меню предприятий питания расположенных в гостиницах г.Екатеринбурга. **Домашнее задание № 38:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
39	**Тема 39. ПЗ № 28 Заявка на**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-

	сырье в соответствии с меню	**Практическое занятие № 28** Составить заявку на сырье в соответствии с планом меню для организации питаня туристической группы **Домашнее задание №39:** оформить заявку на сырье		05, 09 ПК 2.1-2.4
40	**Тема 40. Производственный персонал службы питания**	**Содержание учебного материала** Основные требования к персоналу. Организация труда персонала. Нормативное регламентирование по работе с персоналом **Домашнее задание №40:** ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требова-ния к персоналу, проф. Стандарт «Повар, кондитер»», ознакомится, дополнить конспект.	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
41	**Тема 41. Нормы труда для персонала службы питания**	**Содержание учебного материала** Понятие о нормировании труда. Фотография рабочего времени, нормы труда и отдыха **Домашнее задание №41:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 136-150	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
42	**Тема 42. ПЗ № 29 Эффективный фонд рабочего времени для персонала службы питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №29** Рассчитать эффективный фонд рабочего времени для сотрудников служб питания гостиничных комплексов **Домашнее задание №42:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
43	**Тема 43. Графики выхода на работу персонала службы питания**	**Содержание учебного материала** Понятие, назначение, виды, критерии выбора графиков выхода на работу. Табель, учета рабочего времени. **Домашнее задание №43:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 137-148	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
44	**Тема 44. ПЗ № 30 Линейный график выхода на работу персонала службы питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №30** Составление линейного графика выхода на работу различных категорий персонала предприятия. **Домашнее задание №44:** оформить линейный график, повторить тему	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4

45	**Тема 45. ПЗ № 31 Ступенчатый график выхода на работу персонала службы питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №31** Составление ступенчатого графика выхода на работу различных категорий персонала предприятия. **Домашнее задание №45:** оформить ступенчатый график, повторить тему	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
46	**Тема 46. ПЗ № 32 Штатное расписание персонала службы питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №32** Разработать штатное расписание для службы питания в предприятиях питания при гостиничных комплексах различной мощности **Домашнее задание № 46:** оформить таблицу штатного расписания	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
		Самостоятельная работа: Анализ графиков выхода на работу персонала служб питания гостиниц г. Екатеринбурга.	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
47	**Тема 47. Производственная группа помещений предприятия питания**	**Содержание учебного материала** Требования, предъявляемые к производственным помещениям и рабочим местам. Поточность технологических процессов в цехах. Понятие рабочего места, технологической линии. Требования, предъявляемые к производственным помещениям и рабочим местам **Домашнее задание №47:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 69-73	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
48	**Тема 48. Производственный и технологический процессы в службе питания**	**Содержание учебного материала** Организация работы заготовочных цехов в предприятиях питания гостиничных комплексов: назначение, режим работы, технологические линии, рабочие места, принципы подбора оборудования, инвентаря **Домашнее задание №48:** изучить учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 75-89	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
49	**Тема 49. Организация работы основных производственных цехов**	**Содержание учебного материала** Организация работы доготовочных цехов в предприятиях питания гостиничных комплексов: назначение, режим работы,	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-

		технологические линии, рабочие места, принципы подбора оборудования, инвентаря **Домашнее задание №49:** изучить учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с стр 92-118		2.4
50	**Тема 50. ПЗ № 33 Структура производства предприятий питания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №33** Анализ организации работы производственных цехов действующего предприятия (урок па производстве предприятия питания в гостинице). **Домашнее задание №50:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
51	**Тема 51. ПЗ № 34 Контроль качества выпускаемой продукции**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №34** Определить и ознакомиться с документами производственного контроля, обеспечивающие безопасность предоставления услуг питания **Домашнее задание №51:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
52	**Тема 52. ПЗ № 35 Отпуск готовой продукции**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №35** Заполнить документы по отпуску продукции с производства для последующей реализации в торговом зале **Домашнее задание №52:** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
		Самостоятельная работа: Организовать рабочие места по приготовлению блюд по меню. Оформить в виде таблицы	2	ОК 01-05, 09 ПК 2.1-2.4
Тема 1.3 Технология приготовления блюд			**36/24**	
53	**Тема 1. Кулинарная продукция, способы обработки продуктов**	**Содержание учебного материала** Технологический цикл производства продукции. Основные понятия. Термины и определения. Технологические свойства сырья. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Классификация, ассортимент кулинарной продукции. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки продуктов.	**2**	ОК 01,02,04, 05,07,09 ПК 2.1, 2.2

		Домашнее задание: №1 Изучить структуру производственного цикла. Выписать главные показатели производственного цикла и дать им определения		
54	**Тема 2. Приготовление супов**	**Содержание учебного материала** Понятие, назначение, классификация супов. Особенности приготовления и общие правила варки заправочных супов. Технологический процесс приготовления и отпуск заправочных супов. Щи, борщи, рассольники, солянки: сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и подачи. Супы-пюре: характеристика, ассортимент. Особенности приготовления и подачи. Прозрачные супы: характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и подачи. Молочные супы: особенности приготовления, ассортимент, подача. Холодные и сладкие супы: ассортимент особенности приготовления и подача. ***Домашнее задание № 2:*** Изучить ассортимент национальных супов и заполнить таблицу: Страна | Наименование супа	**2**	ОК 01,02,04, 05,07,09 ПК 2.1, 2.2
	ЛЗ №1 Приготовление супов	**Лабораторное занятие№1** **Содержание учебного материала** Приготовление и подача заправочных супов, супов-пюре, прозрачных и национальных супов. Органолептическая оценка качества супов. Работа с нормативной документацией.	**4**	ОК 01,02,04, 05,07,09 ПК 2.1, 2.2
55	**Тема 3** **Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы**	**Содержание учебного материала** Значение, классификация, ассортимент блюд из рыбы. Приготовления, ассортимент и подача блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовления, ассортимент и подача блюд из жареной рыбы. Приготовления, ассортимент и подача блюд из тушеной рыбы. Приготовление, ассортимент и подача блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству. Приготовление, ассортимент и подача блюд из котлетной массы	**2**	ОК 01,02,04, 05,07,09 ПК 2.1, 2.2

		рыбы. Ассортимент, характеристика, приготовление и подача блюд из нерыбного водного сырья. Значение мясных блюд в питании, классификация. Приготовление, ассортимент, подача блюд из отварного, припущенного мяса. Приготовление, ассортимент, подача блюд из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, порционными панированными, мелкими кусками. Приготовление, ассортимент, подача блюд из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками. Требования к качеству. Приготовление, ассортимент, подача блюд из отварной птицы, правила порционирование. Приготовление, ассортимент, подача блюд из жареной птицы и дичи. Приготовление, ассортимент, подача блюд из филе птицы и дичи. Приготовление, ассортимент, подача блюд из тушеной птицы Приготовление, ассортимент, подача блюд из рубленой птицы, дичи, кролика. Требования к качеству. ***Домашнее задание № 3:*** Составить схему приготовления блюда из рыбы, мяса, птицы по вариантам.		
	ЛЗ №2 Приготовление блюд из рыбы	**Лабораторное занятие№ 2** **Содержание учебного материала** Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции.	**4**	ОК 01,02,04, 05,07,09 ПК 2.1, 2.2
	ЛЗ №3 Приготовление блюд из мяса	**Лабораторное занятие№ 3** **Содержание учебного материала** Приготовление блюд из мяса. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции.	**4**	ОК 01,02,04, 05,07,09 ПК 2.1, 2.2
56	**Тема 4 Приготовление холодных блюд и закусок, блюд из муки.**	**Содержание учебного материала** Значение холодных блюд и закусок в питании, классификация, ассортимент, оформление и подача холодных блюд и закусок.	**2**	ОК 01,02,04, 05,07,09

		Приготовление, гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам, правила порционирования, оформления, подача. Приготовление, ассортимент, подача салатов из сырых и вареных овощей и винегретов. Приготовления, ассортимент, подача холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Классификация, ассортимент, приготовление, оформление, подача бутербродов. Ассортимент, характеристика, приготовления, оформления, подача горячих закусок. Требования к качеству. Приготовления, ассортимент, оформления, подача холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству. Приготовление, ассортимент, оформления, подача холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов ***Домашнее задание №4:*** Составить схему приготовления холодной закуски по вариантам		ПК 2.1, 2.2
	ЛЗ №4 Приготовление холодных и горячих закусок.	**Лабораторное занятие №4** **Содержание учебного материала** Приготовление холодных и горячих закусок. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции.	**4**	ОК 01,02,04, 05,07,09 ПК 2.1, 2.2
57	**Тема 5 Приготовление сладких блюд и блюд из творога и яиц**	**Содержание учебного материала** Значение в питании, классификация, ассортимент, оформления и подача сладких блюд. Ассортимент, характеристика, приготовления, оформления, подача натуральных фруктов, ягод и плодовых овощей. Ассортимент, приготовление, подача желированных сладких блюд. Ассортимент, приготовление, оформления, подача замороженных сладких блюд. Ассортимент, приготовление, подача горячих сладких блюд. Требования к качеству. Характеристика сырья, классификация, ассортимент блюд, правила оформления и подача холодных и горячих блюд из творога. Приготовление, ассортимент, подача блюд из яиц. ***Домашнее задание № 5:*** Составить схему приготовления сладких блюд по вариантам.	**2**	ОК 01,02,04, 05,07,09 ПК 2.1, 2.2

	ЛЗ №5 Приготовление сладких блюд	**Лабораторное занятие№5** **Содержание учебного материала** Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции.	**4**	ОК01,02 ,04,05,07 ,09 ПК 2.1, 2.2
	Лабораторное занятие№ 6 Приготовление блюд и изделий из муки	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд и изделий из муки. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции.	**4**	ОК01,02 ,04,05,07 ,09 ПК 2.1, 2.2
58	**ПЗ №36** **Приготовление горячих и холодных напитков**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Изучить классификацию, ассортимент, характеристику, особенности приготовления, оформления, подачу горячих напитков и напитков с вином. Составить схему приготовления горячих напитков по вариантам. ***Домашнее задание № 6***: оформить отчет	**2**	ОК01,02 ,04,05,07 ,09 ПК 2.1, 2.2
		Итого	**146**	
МДК 02.02. Организация обслуживания на предприятии питания			**96/48**	
1	**Тема 2.1.** **Организация обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания.**	**Содержание учебного материала** Основные понятия. Характеристика типов предприятий питания гостиничного комплекса. Классификация услуг общественного питания и методов и форм обслуживания. Особенности организации и совершенствования современных технологий обслуживания. ***Домашнее задание №1:*** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр. 24-33	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
		Самостоятельная работа Составление схемы классификации методов и форм обслуживания для различных предприятий общественного питания	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
2	**Тема 2.2.** **Обслуживание завтраков в гостинице**	**Содержание учебного материала** Правила обслуживания гостей, проживающих в номерах гостиниц. Виды завтраков в гостинице. Правила составления заказа.	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-

		Формирование сервировочной тележки для обслуживания. организация процесса обслуживания по типу завтрак в гостинице. ***Домашнее задание №2:*** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр. 360		2.4
3	**Тема 2.3. Правила подачи продукции сервис-бара**	**Содержание учебного материала** Понятие сервис-бар, виды, расположение, режим работы, меню. Основные виды продукции, правила подачи. ***Домашнее задание №3:*** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр.95	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
4	**Тема 2.4. Дополнительные услуги в предприятиях питания**	**Содержание учебного материала** Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др. ***Домашнее задание №4:*** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр. 393-397 Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания с.350	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
5	**Тема 2.5. ПЗ №1 Составлению меню завтрака**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Составление меню завтраков, воскресных бранчей для проживающих в гостинице (по вариантам) ***Домашнее задание №5:*** оформить отчет	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
6	**Тема 2 6. Банкеты и приёмы: определение, классификация**	**Содержание учебного материала** Банкеты и приёмы: определение, классификация. Назначение. Виды официальных приемов, их характеристика. Назначение и характеристика банкетов: за столом с полным обслуживанием официантами. ***Домашнее задание № 6:****Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр. 264-299; дополнить конспект*	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
7	**Тема 2.7. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами**	**Содержание учебного материала** Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: Понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-

		банкета. Обслуживание участников банкета. ***Домашнее задание № 7*: *Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр. 264-299; дополнить конспект*** стр. 277-294		2.4
8	**Тема 2.8. ПЗ №2 Оформление заказа на банкет с полным обслуживанием**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Прием заказа на проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Составление меню. Оформление заказ-счета. ***Домашнее задание№ 8***: оформить отчет	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
9	**Тема 2.9. ПЗ №3 Оформление заявок на посуду, приборы стекло**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Правила составления заявок на посуду, приборы, столовое белье. Декор стола. ***Домашнее задание№9***: оформить отчет	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
10	**Тема 2.10. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами**	**Содержание учебного материала** Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания. ***Домашнее задание № 10:*** *Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр. 264-299; дополнить конспект* стр. 337-346	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
11	**Тема 2.11 ПЗ №4 Оформление заказа на банкет с частичным обслуживанием**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Прием заказа на проведение банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Составление меню. Оформление заказ-счета. ***Домашнее задание№ 11:*** оформить отчет	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
12	**Тема 2.12. ПЗ №5 Оформление заявок на посуду, приборы стекло**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Правила составления заявок на посуду, приборы, столовое белье. Декор стола ***Домашнее задание№ 12***: оформить отчет	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
13	**Тема 2.13 ПЗ №6**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-

	Прием – фуршет, прием-коктейль	**Практическое занятие №6** Прием – фуршет, прием-коктейль. Схема расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Правила расстановки продукции сервис-бар, холодных блюд и закусок. Время и порядок подачи аперитива, горячих закусок, горячих вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов. ***Домашнее задание № 13*: *Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр. 264-299; дополнить конспект*** 299-315		06,09 ПК 2.1-2.4
14	**Тема 2.14. ЛПЗ №1 Сервировка стола для проведения банкетов**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №1** Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Накрытие столов для проведения банкетных мероприятий. Подбор и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов и стекла. Синхронная сервировка стола. ***Домашнее задание № 14:*** отчет	4	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
15	**Тема 2.15. ЛПЗ №2 Синхронная подача холодных блюд и напитков на банкете с ПО**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №2** Овладение приемами синхронной подачи горячих блюд и напитков по протоколу. Сбор посуды. Применение различных методов подачи холодных блюд и прохладительных напитков, замена посуды, приборов, стекла. ***Домашнее задание№15***: отчет	4	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
16	**Тема 2.16. ПЗ №7 Правила проведения Банкет-чай**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Банкет-чай, характеристика, особенности составления меню. Правила проведения. ***Домашнее задание №16:*** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания стр. 317-333	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
17	**Тема2.17. ЛПЗ №3 Сервировка стола для проведения банкетов**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №3** Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Накрытие столов для проведения банкетных мероприятий. Подбор и	4	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4

		подготовка столового белья, столовой посуды, приборов и стекла. ***Домашнее задание№ 17***: отчет		
18	**Тема 2.18. ПЗ №8** **Дополнительные услуги в предприятиях при гостиницах**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8** Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов ***Домашнее задание №18*:** дополнить конспект учебник Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания с.347-350, 359-363Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания с.350	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
		Самостоятельная работа Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
19	**Тема 2.19. ЛПЗ №4** **Деловая игра «Банкет с полным обслуживанием»**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №4** Деловая игра: «Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю подписания договора между двумя государствами. Подготовка к обслуживанию. Процесс подачи блюд и напитков. ***Домашнее задание №19:*** отчет	4	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
20	**Тема 2.20.** **ЛПЗ №5 Особенности работы службы Room -service**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №5** Служба room -service: сотрудники, график работы, особенности услуг, документация. Организация работы Room –service. ***Домашнее задание №20:*** отчет	4	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
21	**Тема 2.21. ЛПЗ №6**	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01-

	Стандарт приема и доставки заказа в номер	**Лабораторно-практическое занятие №6** Прием заказа на доставку питания в номер. Консультирование гостя. Уточнение пожеланий гостя. Стандарт доставки заказа в номер. Моделирование ситуации по приему заказа гостя. ***Домашнее задание №21:*** отчет		06,09 ПК 2.1-2.4
22	**Тема 2.22. ЛПЗ №7 Формирование сервировочной тележки.**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №7** Отработка правил формирования сервировочной тележки для организации обслуживания гостей в номере. Правила транспортировки тележки. Стандарт обслуживания гостей. Правила сервировки стола в номере. ***Домашнее задание №22:*** отчет	4	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
23	**Тема 2.23. ЛПЗ №8 Банкет-чай**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №8** Составление меню банкета-чая на 25 человек. Расчет столовых посуды, приборов, белья. Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню, подачи сладких блюд, горячих напитков, винно-водочных изделий. Составление схем сервировки стола для банкета-чая. ***Домашнее задание №23:*** отчет	4	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
	Консультации		10	
		Курсовая работа	20	
1	**Тема 2.24 Выбор темы курсовой работы**	**Содержание учебного материала** Понятие «курсовой работы». Объект и предмет исследования. Характеристика возможных вариантов темы курсовой работы	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
2	**Тема 2.25 Требования к написанию введения**	**Содержание учебного материала** Понятие «актуальности». Формулировка актуальности исходя из требований нормативных документов, тенденций развития рынка гостиничных услуг, потребностей гостей, специфики отеля. Формулировка цели и задач введения услуги в отеле. Целевая аудитория услуги. Требования к анализу литературы, формулировке цели и задач, описанию структуры исследования.	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4

3	**Тема 2.26 Требования к написанию основной части и заключения**	**Содержание учебного материала** Структура основной части курсовой работы. Требования к созданию текста основной части	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
4	**Тема 2.27 Требование к оформлению текста и ссылок**	**Содержание учебного материала** Требования к форматированию текста, параметрам страницы, оформлению заголовков, ссылок, цитат	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
5	**Тема 2.28 Требования к оформлению таблиц, рисунков, диаграмм**	**Содержание учебного материала** Требования к оформлению таблиц, рисунков, диаграмм	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
6	**Тема 2.29 Практикум по оформлению курсовой работы**	**Содержание учебного материала** Форматирование текста, оформление приложения в соответствии с предложенным заданием	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
7	**Тема 2.30 Требования к защитному слову**	**Содержание учебного материала** Структура защитного слова. Требования к формулировке актуальности, методологического аппарата курсовой работа. Построение основной части защитной речи. Хронометраж выступления.	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
8	**Тема 2.31 Требования к оформлению презентации**	**Содержание учебного материала** Оформление слайдов, заголовков, текста графической наглядности в презентации. Объем презентации. Соответствие презентации тексту защитной речи.	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
9	**Тема 2.32 Защита курсовых работ**	**Содержание учебного материала** Публичная защита курсовых работ.	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4
10	**Тема 2.33 Защита курсовых работ**	**Содержание учебного материала** Публичная защита курсовых работ.	2	ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4

МДК 02.03. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			**140/84**	
1	**Тема 3.1 Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества**	**Содержание учебного материала** Основные термины, определения и положения. Нормативная документация в области предоставления качественных услуг предприятием питания в гостиничном комплексе. ***Домашнее задание №1:*** дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.18-38	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
2	**Тема 3.2 ПЗ № 1 Анализ обеспечения качества и безопасности предоставляемых услуг**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие №1*** Анализ современного состояния обеспечения качества и безопасности предоставляемых услуг в сфере общественного питания ***Домашнее задание №2*:** повторить тему «Типы предприятий и перечень нормативно-правовой базы предприятий», знать ГОСТы, оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
3	**Тема 3.2 Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.**	**Содержание учебного материала** Стандарты и особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы. Документация. ***Домашнее задание №3***: Цопкало Л. А. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
4	**Тема 3.4 Обеспечение качества и безопасности товаров и услуг как основная цель деятельности по ТР, стандартизации, метрологии и ПС.**	**Содержание учебного материала** Обеспечение качества и безопасности товаров и услуг как основная цель деятельности по техническому регулированию, стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия. Сущность качества. Характеристика требований к безопасности. Оценка качества и безопасности продукции и услуг. ***Домашнее задание №4:*** дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.24-38	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
5	**Тема 3.5 Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.**	**Содержание учебного материала** Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания. Требования к качеству. Система качества. ***Домашнее задание №5*:** дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.24-38	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
6	**Тема 3.6 ПЗ № 2 Нарушения при предоставлении услуг**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие №2***	**2**	**ОК 01-06,09**

	предприятием питания	Анализ возможных нарушений при предоставлении услуг предприятием питания. ***Домашнее задание №6***: ознакомиться с возможными нарушениями при предоставлении услуг, оформить отчет		**ПК 2.4**
7	**Тема 3.7 ПЗ № 3 Систематизация данных о нарушениях**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие №3*** Проведение систематизации данных о причинах отклонения от норм, связанных с нарушениями функционирования всех систем организации ***Домашнее задание №7****:* ознакомиться с причинами отклонения от норм, оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
8	**Тема 3.8 ПЗ № 4 Анализ рисков**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие №4*** Анализ и оценка факторов риска возникновения ситуаций на объекте, приводящих к снижению качества предоставляемых услуг ***Домашнее задание№8*:** изучить все группы рисков на предмет появления нарушений, оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
9	**Тема 3.9 Стандартизация услуг предприятий питания гостиничного бизнеса**	**Содержание учебного материала** Стандартизация как фактор регулирования и повышения качества услуг предприятий гостиничного бизнеса. Сущность стандартизации и технического регулирования. Объекты: понятия, классификация. Цели и задачи стандартизации. Субъекты стандартизации. ***Домашнее задание №9*:** дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.64-69	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
10	**Тема 3.10 ПЗ № 5 Стандарты службы питания**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие №5*** Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. Разработать стандарт внешнего вида персонала службы питания. ***Домашнее задание №10*:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
11	**Тема 3.11 Законодательная и нормативно-техническая база**	**Содержание учебного материала** Документы по стандартизации, используемые на территории Российской федерации.	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**

		Домашнее задание №11: дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.140		
12	**Тема 3.12 ПЗ № 6 Анализ стандартов разных категорий**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие №6*** Анализ структуры стандартов разных категорий и видов. ***Домашнее задание №12***: повторить тему «Стандарты, используемые на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах», оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
13	**Тема 3.13 Стандартизация услуг**	**Содержание учебного материала** Стандартизация услуг предприятий питания гостиничного бизнеса. Значение услуг. Общероссийские ведомственные документы на продукцию и услуги предприятия питания гостиничного бизнеса. ***Домашнее задание №13****:* дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.140-146	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
14	**Тема 3.14 Метрология как деятельность**	**Содержание учебного материала** Основные понятия в области метрологии. Роль измерений. Понятие и классификация величин. Международная система единиц Si.задачи и цели метрологии. Объекты и субъекты метрологии. ***Домашнее задание №14*:** дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.192-210,238-245	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
15	**Тема 3.15 ПЗ № 7 Физические величины**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№7*** Физические величины и единицы их измерения. Видя средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений. ***Домашнее задание №15*** : оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
16	**Тема 3.16 Оценка и подтверждение соответствия**	**Содержание учебного материала** Основные понятия в области оценки подтверждения соответствия. Краткая характеристика форм оценки соответствия в обязательной сфере технического регулирования. Цели и принципы подтверждения соответствия. ***Домашнее задание №16***: дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.286-	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**

		295		
17	**Тема 3.17 ПЗ № 8 Знак соответствия**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие №8*** Использование знака соответствия. ***Домашнее задание №17*:** повторить тему «Назначение знака соответствия», дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
18	**Тема 3.18 Обязательная и добровольная сертификация**	**Содержание учебного материала** Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации. Участники обязательной и добровольной сертификации. *Домашнее задание №18:* дополнить конспект уч. И.М. Лифиц «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» с.297-315	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
19	**Тема 3.19 ПЗ № 9 Схемы сертификации**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие №9*** Составление схемы сертификации услуг предприятий общественного питания. ***Домашнее задание №19*:** повторить тему «Схема сертификации услуг предприятий общественного питания	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
20	**Тема 3.20 Повышение качества услуг. Внутренний контроль качества на предприятии**	**Содержание учебного материала** Установление мероприятий, повышающих качество услуг и затрат на их проведение. ***Домашнее задание №20***: изучить «Правила оказания услуг ОП», дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
21	**Тема 3.21 ПЗ № 10 Внутренний контроль на предприятии**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№10*** Проведение внутреннего контроля качества обслуживания в ресторане ***Домашнее задание №21:*** составить чек-лист, оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
22	**Тема 3.22 Идентификация услуг предприятий питания**	**Содержание учебного материала** Идентификация услуг предприятий питания гостиничного бизнеса. ***Домашнее задание №22***: дополнить конспект, ГОСТ Р 53105-2008	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
23	**Тема 3.23 ПЗ № 11 Решение ситуационных задач**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№11***	**2**	**ОК 01-06,09**

		Решение ситуационных задач по идентификации услуг питания в предприятиях общественного питания разных типов и классов. ***Домашнее задание№23*:** предложить 2-3 ситуационных задач по идентификации услуг питания предприятий общественного (на примере места прохождения практики)		**ПК 2.4**
24	**Тема 3.24 ПЗ № 12 Разработка стандартов**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№12*** Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. ***Домашнее задание №24***: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
25	**Тема 3.25 ПЗ № 13 Способы фальсификации**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№13*** Распознавание различных способов фальсификации алкогольной продукции. Изучение способов обнаружения фальсификации услуг предприятий питания. ***Домашнее задание №25****:* оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
26	**Тема 3.26 ПЗ № 14 Подготовка предприятия к обслуживанию гостей**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№14*** Разработать чек- лист по организации и проверки подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей ***Домашнее задание №26*:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
27	**Тема 3.27 ПЗ № 15 Чек-лист: подготовка торгового зала**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№15*** Разработать чек-лист подготовки торгового зала к обслуживанию и приему гостей ***Домашнее задание №27***: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
28	**Тема 3.28 ПЗ № 16 Чек лист обслуживание гостей**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№16*** Разработать чек-лист процесса обслуживания гостей. Этапы и контроль. ***Домашнее задание №28***: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
29	**Тема 3.29 ПЗ № 17 Разработка тренингов на предприятии**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№17***	**2**	**ОК 01-06,09**

	питания	Разработать тренинг производственных ситуаций при обслуживании гостей, в том числе гостей на высшем уровне. ***Домашнее задание №29***: оформить отчет		**ПК 2.4**
30	**Тема 3.30 ПЗ № 18 Чек-лист подготовка банкетных залов на предприятии питания**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№18*** Разработать чек-лист по организации, координации и контролю подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания ***Домашнее задание №30*:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
31	**Тема 3.31 ПЗ № 19 Решение незапланированных ситуаций**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№19*** Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. ***Домашнее задание №30****:* оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
32	**Тема 3.32 ПЗ № 20 Система ХАССП**	**Содержание учебного материала** ***Практическое занятие№20*** Разработка основных этапов и внедрение системы управления качеством в соответствии с требованиями стандартов ХАССП на предприятии питании. ***Домашнее задание №32****:* оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.4**
Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания (маркетинг)			**76/44**	
1	**Тема 3.33 Концепция маркетинга в индустрии гостеприимства**	**Содержание учебного материала** Социально-экономическая сущность маркетинга. Принципы маркетинга. Специфика маркетинга в индустрии гостеприимства. Управление маркетингом гостиниц и ресторанов. **Домашнее задание №1:** учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.9-15, с.29-34 дополнить конспект.	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
2	**Тема 3.34 Маркетинговые исследования-основа определения рыночных возможностей гостиниц и ресторанов**	**Содержание учебного материала** Информационное обеспечение маркетинга. Сущность, виды и принципы маркетинговых исследований. Методология: опрос, экспертные методы, метод фокус-группы, наблюдение, эксперимент. Формы организации маркетинговых исследований. **Домашнее задание №2:** учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.16-22, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
3	**Тема 3.35 ПЗ № 1**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 01-**

	Сравнительный анализ видов маркетинга	**Практическое занятие № 1** Провести анализ видов маркетинга, применимых для сферы гостиничного бизнеса. Данные свести в таблицу. Вид маркетинга | Особенности **Домашнее задание № 3:** оформить таблицу		**06,09 ПК 2.1-2.4**
4	**Тема 3.36 ПЗ № 2 Составление опросных листов**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Составить перечень вопросов, с помощью которых можно выявить наиболее проблемные вопросы организации обслуживания гостей, предоставления наиболее качественных услуг предприятием питания при гостиничном комплексе **Домашнее задание №4**: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
5	**Тема 3.37 ПЗ № 3 Составление анкет**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Разработать вопросы для анкетирования гостей предприятия питания гостиничного комплекса **Домашнее задание №5** : составить анкету	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
6	**Тема3.38 Исследования маркетинговой среды**	**Содержание учебного материала** Анализ внутренней и внешней среды предприятия. Определение маркетинговых возможностей предприятия. SWOT- анализ. **Домашнее задание№6**: учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.64-70, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
7	**Тема 3.39 ПЗ № 4 SWOT-анализ**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** Составить перечень показателей внутренней среды предприятия. **Домашнее задание № 7**: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
8	**Тема 3.40 ПЗ № 5 SWOT-анализ**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 5** Составить показатели внешней среды предприятия. Свести в SWOT-анализ. **Домашнее задание №8:** оформить SWOT-анализ	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
9	**Тема 3.41 Маркетинговые исследования конкурентов**	**Содержание учебного материала** Понятие конкуренции, ее виды. Оценка конкурентной среды предприятия. Элементы анализа конкурентов. Построение	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-**

		конкурентной карты рынка. **Домашнее задание №9**: учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.235-246		**2.4**
10	**Тема 3.42 ПЗ № 6 Поиск и анализ конкурентов**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 6** Составление показателей для поиска конкурентов. Мониторинг рынка предприятий сферы гостеприимства. Проанализировать конкурентов, которые представляют наибольшую опасность для выбранного предприятия питания сферы гостеприимства (предприятие определяется с преподавателем) **Домашнее задание №10:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
11	**Тема 3.43 Маркетинговые исследования потребителей**	**Содержание учебного материала** Методологические основы маркетинговых исследований потребителей. Факторы, оказывающие влияние на поведение потребителей. Мотивы поведения. Моделирование процесса о принятии решения о покупке. **Домашнее задание№11**: учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с. 74-80,235-246 дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
12	**Тема 3.44 ПЗ № 7 Исследование отношения потребителей**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 7** Провести исследования покупательского поведения на предприятии. Провести оценку степени удовлетворенности/ неудовлетворенности потребителей. **Домашнее задание№12:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
13	**Тема 3.45 Определение перспективного целевого рынка**	**Содержание учебного материала** Понятие сегментации рынка, ее значение. Критерии сегментации рынка. Признаки сегментации. Выбор целевого рынка. Позиционирование продукта. **Домашнее задание №13:** учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.49-61, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
14	**Тема 3.46 ПЗ № 8 Определение сегмента рынка для предприятия.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 8** Провести выбор товаров или услуг, с которым предприятие выйдет на рынок. Провести сегментацию рынка и определить емкость	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**

		выбранного сегмента, его доступность, защищенность от конкуренции, существенность, прибыльность. **Домашнее задание №14:** оформить отчет		
15	**Тема 3.47 Формирование маркетинговой стратегии**	**Содержание учебного материала** Понятия и основные направления стратегического планирования. Порядок разработки и структура плана маркетинга. Требования к формированию стратегии, бюджет и контроль, выбор и оценка стратегии. Разработка альтернативных стратегий. **Домашнее задание №15**: учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.222-233,дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
16	**Тема 3.48 ПЗ № 9 Маркетинговая стратегия**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Выбрать предприятие питания, структурировать план разработки маркетинговой стратегии, дать характеристику им, определить вид маркетингового контроля. **Домашнее задание№16:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
17	**Тема 3.49 Продуктовая политика**	**Содержание учебного материала** Формирование продуктовой политики. Управление структурой предлагаемых на рынок продуктов (услуг). Разработка и внедрение на рынок новых продуктов. Обеспечение качества и конкурентоспособности продуктов. Принятие решений о товарной марке. **Домашнее задание№17:** учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.121-148, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
18	**Тема 3.50 ПЗ № 10 Жизненный цикл продукции**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 10** Концепции ЖЦП. Разработка этапов ЖЦП. **Домашнее задание №18**: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
19	**Тема 3.51 ПЗ № 11 Разработка нового продукта**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 11** Разработка и внедрение на рынок новых продуктов. **Домашнее задание № 19**: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
20	**Тема 3.52 ПЗ № 12 Презентация новых**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 12**	**2**	**ОК 01-06,09**

	продуктов	Презентация новых продуктов для предприятий сферы гостеприимства. **Домашнее задание№ 20:** оформить отчет		**ПК 2.1-2.4**
21	**Тема 3.53 ПЗ № 13 Определение цены на продукцию**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 13** Цена в комплексе маркетинга. Факторы, определяющие эффективность ценовой политики. Постановка целей ценообразования. Выбор метода ценообразования. Обоснование и реализация ценовой стратегии Определить основные этапы формирования ценовой политики гостиничного предприятия. Проанализировать стоимость предлагаемых продуктов со стоимостью конкурентов. **Домашнее задание№22 :** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
22	**Тема 3.54 ПЗ № 14 Ценообразование**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 14** Показать достоинства и недостатки различных форм прямого государственного регулирования цен в индустрии гостеприимства. (выбор предприятий согласуется с преподавателем) **Домашнее задание №23**: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
23	**Тема 3.55 Сбытовая политика**	**Содержание учебного материала** Формирование сбытовой политики. Выбор каналов сбыта. Обоснование методов сбыта. Выбор торговых посредников и организаций взаимодействия с ними. Управление каналами сбыта. **Домашнее задание№ 24**: учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.159-170, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
24	**Тема 3.56 ПЗ № 15 Выбор торговых посредников**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 15** Провести анализ и выбор торговых посредников и организаций взаимодействия для предприятия индустрии гостеприимства. **Домашнее задание № 25:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
25	**Тема 3.57 ПЗ № 16 Коммуникационная политика**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 16** Понятие маркетинговых коммуникаций. Продвижение как процесс маркетинговых коммуникаций. Понятие продвижения товара, общая	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**

		задача. **Домашнее задание№ 26**: оформить отчет		
26	**Тема 3.58 ПЗ № 17 Определение целевых аудиторий**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 17** Определение целевых аудиторий. Установление целей коммуникаций. Выбор структуры комплекса коммуникаций. **Домашнее задание№ 27**: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
27	**Тема 3.59 ПЗ № 18 Реклама**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 18** Реклама в комплексе маркетинговых коммуникаций. Виды рекламы. Классификация и планирование рекламных кампаний. Определение целей рекламы. Принятие решений о рекламной кампании. Разработка рекламного бюджета. Оценка эффективности рекламной деятельности. **Домашнее задание№ 28**: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
28	**Тема 3.60 ПЗ № 19 Средства распространения рекламы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 19** Реклама в прессе. Печатная реклама. Аудиовизуальная, радио- и телереклама. Прямая почтовая реклама. Рекламные сувениры. Наружная реклама. Реклама в интернете. **Домашнее задание № 29**: оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
29	**Тема 3.61 ПЗ № 20 Распространение рекламы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 20** Разработать рекламные тексты для продвижения продуктов предприятия. Проанализировать размещение рекламы. **Домашнее задание №30:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
30	**Тема 3.62 Личная продажа**	**Содержание учебного материала** Коммуникационные характеристики личной продажи. Установление первоначального контакта с потенциальным потребителем. Выявление потребностей потребителя. Представление продукта. Преодоление возможных возражений. **Домашнее задание№31:** учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.200, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
		Самостоятельная работа: **Мероприятия паблик Рилейшнз.**	**2**	**ОК 01-**

		Определение, цели, задачи.		**06,09 ПК 2.1-2.4**
31	**Тема 3.63 Представление продукта и личная продажа**	**Содержание учебного материала** Представление продукта и личная продажа. Разработать возможные предложения по услугам или продуктам предприятия, провести исследования в области потенциальных потребителей и разработать возможность продажи. **Домашнее задание№32**: учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.200-204, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
32	**Тема 3.64 Стимулирование сбыта**	**Содержание учебного материала** Стимулирование сбыта как элемент комплекса маркетинговых коммуникаций. Разработка программы стимулирования сбыта. Стратегии и средства сбыта. **Домашнее задание№33**: Роль и место логистики в организации эффективного товародвижения, чебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.170, конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
33	**Тема 3.65 Связи с общественностью**	**Содержание учебного материала** Связи с общественностью в комплексе маркетинговых коммуникаций. Организация деятельности по связям с общественностью. Домашнее задание№: Дать характеристику выставочно- ярмарочных мероприятий. Процесс участия предприятия в работе выставки. Оформление выставочного стенда. Работа персонала предприятия во время выставки. **Домашнее задание №34**: учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.206, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
34	**Тема 3.66 Фирменный стиль Выставки и ярмарки**	**Содержание учебного материала** Основные понятия и цели формирования фирменного стиля. Элементы фирменного стиля. Носители фирменного стиля. **Домашнее задание№35:** учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.191-220, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
35	**Тема 3.67 ПЗ № 21 Участие персонала в выставке**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 21** Разработать чек-лист подготовки персонала и предприятия к участию	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-**

		выставки. **Домашнее задание №36:** оформить чек-лист		**2.4**
36	**Тема 3.68 Организация и контроль маркетинга**	**Содержание учебного материала** Организация маркетинга на предприятии. Контроль маркетинга. Службы маркетинга на предприятии. Понятие, цели, функции, виды организационных структур управления. Основные задачи и функции служб маркетинга. **Домашнее задание№37:** учебник Белоусова С.Н. «Маркетинг» с.222-233, дополнить конспект	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
37	**Тема 3.69 ПЗ № 22 Правовые основы маркетинговой деятельности**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 22** Изучить основные нормативно-правовые основы маркетинга. Выписать все нормативные документы, которые регулируют маркетинговую деятельность. **Домашнее задание№38:** оформить отчет	**2**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
		ИТОГО	**140**	
Производственная практика			**252**	**ОК 01-06,09 ПК 2.1-2.4**
Промежуточная аттестация			**14**	
		Всего	**648**	

2.4. Курсовой проект (работа)

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Организация обслуживания завтраков по типу «шведского стола» в гостинице

2. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами (прием-обед) на 18. 22. 30, 36 и 40 человек по случаю подписания договора между двумя государствами в ресторане при гостинице.

3. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 10, 12, 16, 28 и 32 гостя по случаю Международного праздника 8 Марта в ресторане 1 класса.

4. Организация обслуживания прием-коктейль на 40, 50, 60, 70 и 100 человек в честь празднования Дня независимости России.

5. Организация обслуживания комбинированного банкета - коктейль - кофе на 28. 36, 48, 56 и 80 человек, в ресторане высшего класса.

6. Организация обслуживания в баре при ресторане

7. Комбинированный прием фуршет-кофе по случаю юбилея театра, университета, академии на 100 человек.

8. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения на 14 приглашенных.

9. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю чествования юбиляра в ресторане. Количество участников банкета 60, 70, 80, 90 или 100 человек.

10. Банкет -чай на 10, 12, 14, 16, 18 человек по случаю Дня рождения (или приезда женской делегации из Болгарии, Венгрии, Чехии) в ресторане «люкс».

11. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантов по случаю бракосочетания на 80 человек в ресторане 1 класса или кафе.

12. Банкет за столом «Серебряная свадьба» на 70 человек в ресторане класса «люкс».

13. Банкет за столом «Золотая свадьба» на 36 человек в ресторане высшего класса.

14. Организация обслуживания тематического вечера «Русская зима» на 54, 68, 74, 86 человек в ресторане при отеле.

15. Организация обслуживания участников конференции, фестиваля, Симпозиума в количестве 120 человек из расчета 300 рублей в день на 1 участника (завтрак в ресторане при гостинице по типу Шведского стола, кофе- брейк в конференц-зале, обед в ресторане при гостинице).

16. Организация обслуживания иностранных туристов, прибывающих в Россию из Германии в залах ресторанов при гостиницах на. 150 мест,

17. Организация обслуживания потребителей при встрече Нового года в ресторане высшего класса на 200 мест с защитой тематического стола.

18. Организация банкета с частичным обслуживанием официантами в честь Дня Победы на 20, 30, 40, 48, 56 человек в ресторане 1 класса.

19. Организация обслуживания в кафе - молодежном на 50, 75, 75. 100, 150 мест с организацией бара.

20. Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 25, 50 мест.

21. Организация обслуживания бизнес-ланча и воскресного бранча в ресторане при гостинице.

22. Банкет за столом на тему «День охотника», «День рыбака» в ресторане русской кухни на 70, 90 мест.

23. Организация молодежного бара в студенческом кафе на 75 мест при учебном заведении.

24. Организация обслуживания в детском кафе на 40 мест.

25. Организация коммерческой работы студенческого бара в столовой при колледже (с практическим подтверждением).

26. Дипломатический протокол. Дополнительный спецвопрос: создание тематического стола «Романтическая встреча в ресторане».

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения и обслуживания номерного фонда, службы питания, Менеджмента, управления персоналом, технологии трудоустройства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный ресторан, Учебный бар, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1.Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 416 с.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 264 с.

3. Организация производства в 2 ч. : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 376 с.

4. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 305 с.

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, 2026. — 396 с.

6. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 423 с.

7. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 305 с.

8. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 246 с.

9. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с.

10. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.

11. Орлов Г.Ю., Пак Я.С. Рестомаркетинг: от хаоса к системе/ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»,2021-216с.

12. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 352 с. (СПО.)

13. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.

14. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2018. — 544с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 2 июня 2022 года).

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"

3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)

4. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

11. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

12. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	- распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте - анализирует задачу или проблему и выделяет её составные части - определяет этапы решения задачи - выявляет и эффективно находит информацию, необходимую для решения задачи или проблемы - составляет план действия - определяет необходимые ресурсы - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализует составленный план - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - знает методы работы в профессиональной и смежных сферах - знает структуру плана для решения задач - знает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	- определяет задачи для поиска информации - определяет необходимые источники информации - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию - выделяет наиболее значимое в перечне информации - оценивает практическую значимость результатов поиска - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использует современное программное обеспечение - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач -знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - знает приемы структурирования информации - знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - знает порядок их применения и программное	

	обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	- определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применяет современную научную профессиональную терминологию - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования - выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи - презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план - рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности - презентует бизнес-идею - определяет источники финансирования - знает содержание актуальной нормативно-правовой документации - знает современную научную и профессиональную терминологию - знает возможные траектории профессионального развития и самообразования - знает основы предпринимательской деятельности - знает основы финансовой грамотности - знает правила разработки бизнес-планов - знает порядок выстраивания презентации - знает кредитные банковские продукты	
ОК 04	- организует работу коллектива и команды - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - знает основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе - знает особенности социального и культурного контекста - знает правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- описывает значимость своей специальности - применяет стандарты антикоррупционного поведения - знает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - знает значимость профессиональной деятельности по специальности - знает стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	- соблюдает нормы экологической безопасности	

	- определяет направление ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства - организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - знает основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - знает пути обеспечения ресурсосбережения - знает принципы бережливого производства - знает основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08	- использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - использует средства профилактики перенапряжения, характерные для данной специальности - знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - знает основы здорового образа жизни - знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - знает средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строи простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - знает особенности произношения - знает правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	- владеет навыком организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте - владеет навыками приема и оформления заказа на	

	бронирование столика - владеет навыками приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку - владеет навыком предоставления информации об организации питания - владеет навыком ведения учета заказанных столиков в зале организации питания - осуществляет прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения - использует мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования - вносит и редактирует данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами - презентует гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания - предоставляет первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания - знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания - знает основы трудового законодательства Российской Федерации - знает основы организации деятельности предприятий питания - знает основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных - знает теорию мотивации персонала и его психологические особенности - знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы - знает технологию производства на предприятиях питания - знает требования охраны труда на рабочем месте - знает специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы - знает основы охраны здоровья, санитарии и гигиены - знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания - знает порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку - знает правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку - знает стандарты приема входящих звонков - знает стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры - знает этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах - знает приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания - знает правила ресторанного этикета и требования	

	ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания - знает правила подачи меню в организации питания - знает порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей - знает правила и виды расстановки мебели в зале организации питания - знает виды сервировки стола при обслуживании гостей - знает виды и назначение ресторанных аксессуаров - знает характеристика столовой посуды, приборов - знает правила и техника подачи блюд и напитков - знает правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей - знает способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов - знает правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней - знает способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках - знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения - знает правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей - знает методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения - знает технику открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками - знает методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков - знает правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования - знает виды барного оборудования и инвентаря - знает правила сочетаемости напитков и блюд - знает классификация алкогольных и безалкогольных напитков - знает ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов - знает классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - знает нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - знает классификация кофе по видам и степени обжарки - знает сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - знает правила культуры обслуживания, протокола и	

	этикета обслуживания гостей организации питания - знает правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - знает порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - знает виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - знает технику продаж и презентации блюд и напитков - знает правила и очередность подачи блюд и напитков - знает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - знает правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - знает правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - знает правила и техника подачи крепких спиртных напитков - знает классификация кофе по видам и степени обжарки - знает сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - знает правила и техника подачи вина - знает правила и техника подачи пива - знает правила и техника приготовления и подачи коктейлей - знает правила и техника подачи крепких спиртных напитков - знает правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - знает порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей - знает правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - знает правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - знает культура потребления алкогольных напитков - знает правила этикета при обслуживании гостей в баре - знает правила безопасной эксплуатации оборудования бара - знает виды и классификации баров, планировочные решения баров - знает правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара - знает нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов - знает условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре - знает методы разрешения конфликтных ситуаций - знает технику продаж и презентации напитков	

	- знает технологию наставничества и обучения на рабочих местах - знает виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания - знает порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях - знает правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании - знает правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов - знает правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты - знает порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания - знает порядок получения, выдачи и хранения денежных средств - знает правила возврата платежей	
ПК 2.2	- владеет навыком оценки материальных ресурсов предприятия питания - владеет навыком оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания - владеет навыком планирования текущей деятельности предприятия питания - владеет навыком формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания - владеет навыками координации и контроля деятельности предприятия питания - владеет навыком планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале - владеет навыком проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы - владеет навыком распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы - владеет навыком координации деятельности сотрудников производственной службы - владеет навыком контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы - владеет навыком взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания - владеет навыком управления конфликтными ситуациями в коллективе - владеет навыком реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности - анализирует результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению - осуществляет планирование, организацию,	

	координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания - использует информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы - контролирует последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте - знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания - знает основы трудового законодательства Российской Федерации - знает основы организации деятельности предприятий питания - знает основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных - знает теорию мотивации персонала и его психологические особенности - знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы - знает технологию производства на предприятиях питания - знает требования охраны труда на рабочем месте - знает специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы - знает основы охраны здоровья, санитарии и гигиены - знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания - знает порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку - знает правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку - знает стандарты приема входящих звонков - знает стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры - знает этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах - знает приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания - знает правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания - знает правила подачи меню в организации питания - знает порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей - знает правила и виды расстановки мебели в зале организации питания - знает виды сервировки стола при обслуживании гостей - знает виды и назначение ресторанных аксессуаров	

	- знает характеристика столовой посуды, приборов - знает правила и техника подачи блюд и напитков - знает правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей - знает способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов - знает правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней - знает способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках - знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения - знает правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей - знает методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения - знает технику открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками - знает методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков - знает правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования - знает виды барного оборудования и инвентаря - знает правила сочетаемости напитков и блюд - знает классификация алкогольных и безалкогольных напитков - знает ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов - знает классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - знает нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - знает классификация кофе по видам и степени обжарки - знает сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - знает правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - знает правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - знает порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - знает виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - знает технику продаж и презентации блюд и напитков	

	- знает правила и очередность подачи блюд и напитков - знает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - знает правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - знает правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - знает правила и техника подачи крепких спиртных напитков - знает классификация кофе по видам и степени обжарки - знает сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - знает правила и техника подачи вина - знает правила и техника подачи пива - знает правила и техника приготовления и подачи коктейлей - знает правила и техника подачи крепких спиртных напитков - знает правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - знает порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей - знает правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - знает правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - знает культура потребления алкогольных напитков - знает правила этикета при обслуживании гостей в баре - знает правила безопасной эксплуатации оборудования бара - знает виды и классификации баров, планировочные решения баров - знает правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара - знает нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов - знает условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре - знает методы разрешения конфликтных ситуаций - знает технику продаж и презентации напитков - знает технологию наставничества и обучения на рабочих местах - знает виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания - знает порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях - знает правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании - знает правила эксплуатации контрольно-кассовой	

	техники и POS терминалов - знает правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты - знает порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания - знает порядок получения, выдачи и хранения денежных средств - знает правила возврата платежей	
ПК 2.3	- владеет навыками встречи и приветствия гостей в организации питания - владеет навыком информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах - владеет навыком размещения гостей за столом в зале организации питания - владеет навыком подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала - владеет навыком подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей - владеет навыком проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) - владеет навыком подачи блюд и напитков гостям организации питания - владеет навыком сбора использованной столовой посуды и приборов со столов - владеет навыком содержания чистоты и порядка в зале обслуживания - владеет навыком подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей - владеет навыком приготовления заготовок для напитков - владеет навыком приготовления свежевыжатых соков - владеет навыком реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков - владеет навыком уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки - владеет навыками приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания - владеет навыком рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков - владеет навыком передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания - владеет навыком досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания - владеет навыком получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания - владеет навыком подачи блюд и напитков гостям организации питания - владеет навыком замены использованной посуды, приборов и столового белья	

	- владеет навыком оформления витрины и барной стойки - владеет навыками приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания - владеет навыком рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции - владеет навыками приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков - владеет навыками приготовления и подачи чая, кофе - владеет навыками приготовления, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей - владеет навыком приготовления и подачи свежевыжатые соки - владеет навыками приготовления, оформления и подачи чая, кофе - владеет навыком подачи вина, пива, крепких спиртных напитков - владеет навыком произведения операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей - владеет навыком разрешения конфликтных ситуаций - владеет навыком использования электронного меню, интерактивного бара - владеет навыком консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции - владеет навыком эксплуатации оборудования бара - владеет навыком пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию - владеет навыками заноса в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах - владеет навыком подготовки барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции - владеет навыками встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях - владеет навыками соблюдения времени, последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия - владеет навыком использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия - владеет навыком выдержки температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях - владеет навыками сервировки, досервировки, пересервировки столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи - владеет навыком использования контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для	

	приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) - владеет навыком оформления счета для оплаты - владеет навыком выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов - владеет навыком порционирования, сервировки и украшения свежевыжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания - владеет навыком открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками - владеет навыком разлива газированных и негазированных безалкогольных напитков - владеет навыком применения скидок и наценок при проведении расчета в специализированных программах - владеет навыком предоставления счета гостям организации питания - владеет навыком принятия оплаты в наличной и безналичной формах - владеет навыком оформления возврата оформленных платежей - владеет навыком формирования кассовых отчетов в специализированных программах - владеет навыком подачи карты вин, барной и коктейльной карт в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - владеет навыком проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания - владеет навыками использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания - владеет навыком оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания - владеет навыком создания атмосферы доброжелательности и гостеприимства в организации питания - владеет навыком подачи гостям меню организации питания - комбинирует различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок - презентует напитки с элементами бармен-шоу - составляет отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре - ставит задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролирует выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре - составляет заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок	

	- проверяет качество и соответствие оформления блюд и напитков, установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - досервировывает, пересервировывает стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подает блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентует гостям блюда и напитки при подаче - производит операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционирует и доводит до готовности блюда в присутствии потребителей - решает конфликтные ситуации - подает меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выясняет пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - дает пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультирует потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользуется автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносит и редактирует данные по заказу в специализированных программах организации питания - использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания - знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания - знает основы трудового законодательства Российской Федерации - знает основы организации деятельности предприятий питания - знает основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных - знает теорию мотивации персонала и его психологические особенности - знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы - знает технологию производства на предприятиях питания - знает требования охраны труда на рабочем месте - знает специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы - знает основы охраны здоровья, санитарии и гигиены - знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания - знает порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и	

	доставку - знает правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку - знает стандарты приема входящих звонков - знает стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры - знает этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах - знает приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания - знает правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания - знает правила подачи меню в организации питания - знает порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей - знает правила и виды расстановки мебели в зале организации питания - знает виды сервировки стола при обслуживании гостей - знает виды и назначение ресторанных аксессуаров - знает характеристика столовой посуды, приборов - знает правила и техника подачи блюд и напитков - знает правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей - знает способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов - знает правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней - знает способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках - знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения - знает правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей - знает методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения - знает технику открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками - знает методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков - знает правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования - знает виды барного оборудования и инвентаря - знает правила сочетаемости напитков и блюд - знает классификация алкогольных и безалкогольных	

	напитков - знает ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов - знает классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - знает нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - знает классификация кофе по видам и степени обжарки - знает сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - знает правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - знает правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - знает порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - знает виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - знает технику продаж и презентации блюд и напитков - знает правила и очередность подачи блюд и напитков - знает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - знает правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - знает правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - знает правила и техника подачи крепких спиртных напитков - знает классификация кофе по видам и степени обжарки - знает сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - знает правила и техника подачи вина - знает правила и техника подачи пива - знает правила и техника приготовления и подачи коктейлей - знает правила и техника подачи крепких спиртных напитков - знает правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - знает порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей - знает правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - знает правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - знает культура потребления алкогольных напитков - знает правила этикета при обслуживании гостей в баре - знает правила безопасной эксплуатации оборудования бара	

	- знает виды и классификации баров, планировочные решения баров - знает правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара - знает нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов - знает условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре - знает методы разрешения конфликтных ситуаций - знает технику продаж и презентации напитков - знает технологию наставничества и обучения на рабочих местах - знает виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания - знает порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях - знает правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании - знает правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов - знает правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты - знает порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания - знает порядок получения, выдачи и хранения денежных средств - знает правила возврата платежей	
ПК 2.4	- владеет навыком составления документации, отчетов посредством специализированных программ - владеет навыком содержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования - владеет навыком подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания - владеет навыком подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях - владеет навыком сервировки столов с учетом вида мероприятия - владеет навыком подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях - владеет навыком подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей - владеет навыком проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ - расставляет мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания - подготавливает подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к	

	использованию - протирает, полирует столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания - проверяет качество и состояние столового белья в организации питания - рационально и безопасно расставляет чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания - укладывает использованные столовые приборы на тарелку и лоток - размещает использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее - переносит использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе - сортирует использованную столовую посуду и приборы - эстетично и безопасно упаковывает блюда на вынос в организации питания - расставляет мебель в баре, включает и настраивает к использованию оборудование бара - расставляет бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара - сортирует столовую посуду и приборы по виду и назначению - подбирает оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок - проверяет состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов - промывает, очищает, нарезает, измельчает зелень, фрукты и ягоды - хранит приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - чистит, моет и содержит в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь - эстетично и безопасно упаковывает напитки на вынос - осуществляет проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) - сканирует акцизную марку посредством 2D-сканера и оформляет списание алкогольной продукции - осуществляет процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета - производит инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок - знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания - знает основы трудового законодательства Российской Федерации - знает основы организации деятельности предприятий	

	питания - знает основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных - знает теорию мотивации персонала и его психологические особенности - знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы - знает технологию производства на предприятиях питания - знает требования охраны труда на рабочем месте - знает специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы - знает основы охраны здоровья, санитарии и гигиены - знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания - знает порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку - знает правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку - знает стандарты приема входящих звонков - знает стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры - знает этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах - знает приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания - знает правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания - знает правила подачи меню в организации питания - знает порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей - знает правила и виды расстановки мебели в зале организации питания - знает виды сервировки стола при обслуживании гостей - знает виды и назначение ресторанных аксессуаров - знает характеристика столовой посуды, приборов - знает правила и техника подачи блюд и напитков - знает правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей - знает способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов - знает правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней - знает способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках - знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок,	

	десертов и напитков, условиям их хранения - знает правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей - знает методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения - знает технику открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками - знает методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков - знает правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования - знает виды барного оборудования и инвентаря - знает правила сочетаемости напитков и блюд - знает классификация алкогольных и безалкогольных напитков - знает ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов - знает классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - знает нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - знает классификация кофе по видам и степени обжарки - знает сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - знает правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - знает правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - знает порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - знает виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - знает технику продаж и презентации блюд и напитков - знает правила и очередность подачи блюд и напитков - знает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - знает правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - знает правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - знает правила и техника подачи крепких спиртных напитков - знает классификация кофе по видам и степени обжарки - знает сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - знает правила и техника подачи вина	

	- знает правила и техника подачи пива - знает правила и техника приготовления и подачи коктейлей - знает правила и техника подачи крепких спиртных напитков - знает правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - знает порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей - знает правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - знает правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - знает культура потребления алкогольных напитков - знает правила этикета при обслуживании гостей в баре - знает правила безопасной эксплуатации оборудования бара - знает виды и классификации баров, планировочные решения баров - знает правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара - знает нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов - знает условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре - знает методы разрешения конфликтных ситуаций - знает технику продаж и презентации напитков - знает технологию наставничества и обучения на рабочих местах - знает виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания - знает порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях - знает правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании - знает правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов - знает правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты - знает порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания - знает порядок получения, выдачи и хранения денежных средств - знает правила возврата платежей	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.02	ПМ.02	Производственная практика	*технологическая*	4	108
ПП.02	ПМ.02	Производственная практика	*технологическая*	6	144
		Всего ПП	X	X	**252**
		Итого практики	X	X	**252**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.2.1
к ОПОП-П специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.02 ПМ.02 «ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Предоставление услуг предприятий питания» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 02.03) в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Предоставление услуг предприятий питания» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Предоставление услуг предприятий питания».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Предоставление услуг предприятий питания », предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонал	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	-

		применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	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 профессии	
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 2.1	Осуществлять прием заказов по телефону, через вебресурсы, 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.	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.
	ПК 2.2	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению. Осуществлять планирование,	Оценки материальных ресурсов предприятия питания. Оценки функциональных возможностей

		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.	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.
	ПК 2.3	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок. Презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре. Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре. Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок. Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков. Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков. Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей. Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей. Разрешать конфликтные ситуации. Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей. Выяснять пожелания и	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 свежевыжатых соков Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков. Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной

		потребности гостя относительно заказа блюд и напитков. Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам. Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами. Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки. Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания. Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания	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 соответствие 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 свежевыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие

			спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании 60 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 контрольнокассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах 61 Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в

			соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания
	ПК 2.4	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	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

		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 (товарнотранспортные 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	на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовка контрольнокассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

		закусок	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.02	108	Рассредоточено	2/4	-
ПП.02	144	Рассредоточено	3/6	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 2.1-2.4	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены. Соблюдение в процессе работы требований внутренних стандартов предприятия.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	12
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Ознакомиться с особенностями кухни, специальными предложениями (программы лояльности), перечнем предоставляемых услуг и их особенностями.	12
		Подготовить и презентовать концепцию предприятия	12
		Работа с заказами на продукцию на вынос и/или доставку	12
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Изучить и проанализировать состава складской группы помещений, взаимосвязь с производством. Анализ выполнения требований к условиям хранения продовольственного сырья (влажность, температура), соблюдение требований товарного соседства.	12
		Изучить и проанализировать состав производственной группы помещений службы питания. Дать оценку взаимосвязи и рационального размещения с другими группами помещений (складская, торговая группы), Оснащенность цехов производственным оборудованием, инвентарем.	36
ПК 2.3	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в	Изучить и представить требования к внешнему виду производственного и	108

	организациях питания	обслуживающего персонала. Перечислить и дать характеристику каждому этапу процесса обслуживания гостей на предприятии. Сервировка столов, согласно приему пищи. Подготовка и организация процесса обслуживания официальных приемов, неофициальных банкетов (торжества и тематические мероприятия), банкета «Фуршет», «Коктейль». Применять в процессе обслуживания навыки делового общения и правил этикета при взаимодействии с гостями. Принять участие в подготовке дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров, кофе-брейков. Принять участие в приготовлении и подаче безалкогольных и алкогольных коктейлей и напитков. Осуществлять расчет гостей с применением автоматизированных систем предприятия.	
ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Работа с производственными журналами с целью контроля качества и безопасности продукции	12
		Работа с сопроводительной документацией от поставщиков продукции и товаров.	12
		Участие в инвентаризационных мероприятиях	12
		Оформлять документы на списание продукции и товаров	12

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
2. Закон Российской Федерации «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» №294-ФЗ от 30.12.08 (в действующей редакции).
3. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).
4. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции).
5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2015 года)
6. Федеральный Закон Российской Федерации от 8 июля 2006 № 152-ФЗ «О защите персональных данных»
7. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).
8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).
9. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).
10. Административный кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).
11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
12. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" (с изменениями на 10 июня 2016 года).
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
14. Правила продажи отдельных видов товаров. ППРФ от 19.01.1998 № 55 (в действующей редакции).
15. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01 Минздрав России (с изменениями на 6 июля 2011 года)

2. Стандарты:

1. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
2. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст)
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

4. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

6. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» действует с 2013-01-01

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введен 01.01.2016

8. ОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (с 01.01.2014)

3.Учебная литература:

1.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 297 с.

3. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 531 с.

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, 2026. — 396 с.

5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с.

6. 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, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

Ресурсы Интернет-сайтов

http://hospitality.ru - Гостиница и ресторан: бизнес и управление;

http://otelier-restorator.com - Отельер и ресторатор;

http://www.horeca.ru – Портал индустрии гостеприимства «HoReCa»

http://www.restorator.com.ua – Ресторатор

http://restorator.name – Все о ресторанах

http://www.restus.ru – Ресторанный бизнес

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится рассредоточено в процессе изучения курса теоретического обучения.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП. 02	ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	1.Правильно презентует гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; 2.Предоставляет первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; 3.Выясняет пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; 4.Консультирует потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; 5.Информирует гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП. 02	ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	1.Правильно осуществляет планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; 2.Знает технологию приготовления блюд и напитков на предприятии, особенности их состава, правила подачи, температура подачи; 3.Правильно дает пояснения гостям по блюдам и напиткам;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП. 02	ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	1.Правильно соблюдает все этапы подготовки торгового зала к обслуживанию; 2.Своевременно оказывает помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт,

		3.Знает правила подачи блюд и напитков; 4.Знает технологии обслуживания гостей на различных мероприятиях предприятия. 5.Правильно пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее –pos терминалами).	полученный на практике
ПП. 02	ПК2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	1.Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и напитков, условиям их хранения. 2.Выдерживает температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП. 02	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП. 02	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП. 02	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика

	грамотности в различных жизненных ситуациях		
ПП. 02	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП. 02	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП. 02	ОК 6. 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	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП. 02	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе организации обслуживания гостей предприятия	Аттестационный лист, характеристика
ПП. 02	ОК 8. Использовать	Правильно организует	Аттестационный лист,

	средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	рабочее место в процессе обслуживания гостей с использованием здоровье сберегающих технологий	характеристика
ПП. 02	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

Приложение 1.3
к ОПОП-П специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 16399 «ОФИЦИАНТ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Спицына О.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии 16399 «Официант».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Предоставление услуг 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
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия -определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	- определять задачи для поиска информации -определять необходимые источники информации - планировать процесс	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации -оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности -приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	- содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес-планов - порядок выстраивания презентации - кредитные банковские продукты	-

	профессиональной деятельности - презентовать бизнес-идею - определять источники финансирования		
ОК.04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности	-
ОК.06	- описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	- соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона	-
ОК.08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни	-

	рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения	
ПК 3.1	- готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов - соблюдать стандарты чистоты в зале питания	- правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе - способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания - технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	- проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания
ПК 3.2	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания	- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	- подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
ПК 3.3	- организовывать рабочее место - соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей - соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса - подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях - оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и	- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания этапов процесса обслуживания - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд - правила и технику уборки использованной посуды	- предварительной сервировки столов посудой и приборами - обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания - приема и оформления оплаты за заказ - уборки столов в залах организаций питания - приема и оформления оплаты за заказ - уборки столов в залах организаций питания

	прогнозировать потребность в них - соблюдать правила техники безопасности и Противопожарной безопасности - выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены - работать с нормативной документацией		
ПК 3.4	- осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями	- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминала	- приема и оформления оплаты за заказ
ПК 3.5	- уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей	- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	- обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Знания: порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-		50	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы МДК по освоению цифровых профессиональных сервисов

		терминала Умения: осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	230	176
Учебные занятия	102	68
В том числе		
Теоретические занятия	34	
Практические занятия	68	
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 МДК 03.02 ПП 03 В форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена	14	

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 3.1-ПК 3.5 ОК 1-9	МДК.03.01 Освоение профессии «Официант»	**72**	**50**	**72**	**16**	**50**				**6**		
ПК 3.1-ПК 3.5 ОК 1-9	МДК.03.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности	**36**	**18**	**36**	**18**	**18**						
	Производственная практика	**108**	**108**	**108**								**108**
	Промежуточная аттестация	**14**		14								
	Всего:	**230**	**176**	**230**	**34**	**68**				**6**		**108**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК 03.01 Освоение профессии «Официант»				
1	**Тема 1.1 Основные понятия. Обслуживающий персонал**	**Содержание учебного материала** Основные понятия, термины, определения. Предприятие общественного питания, услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, определения, требования, признаки. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания. **Домашнее задание № 1:** изучить отраслевые стандарты, ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" ознакомится, дополнить конспект. Сологубова, Г. С. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» стр. 49-52, Требования к персоналу. Профессиональный стандарт «Официант/бармен», ознакомится, дополнить конспект.	2	ОК 3, 5, 6, 7, 9
2	**Тема 1.2 Организации процесса обслуживания в ПОП**	**Содержание учебного материала** Особенности организации обслуживания и предоставления услуг. Классификация услуг предприятий общественного питания: основные и дополнительные услуги. Организация обслуживания в предприятиях питания различных типов и классов. Развитие ресторанного бизнеса в России и Свердловской области. Основные направления развития современных технологий обслуживания в предприятиях питания. **Домашнее задание № 2:**Изучить статистику развития ресторанного бизнеса в источниках сети интернет	2	ОК 3, 5, 6, 7, 9
3	**Тема 1.3 ПЗ № 1 Торговые помещения ПОП**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 1** Основные и вспомогательные помещения для обслуживания потребителей. Требования к ним. Оснащение торговых помещений. Требования к внутреннему наполнению залов предприятия (требования к мебели; текстилю; элементам декора). Стили оформления интерьера.	2	ОК 3, 5, 6, 7, 9 ПК 3.1, 3.2

		Домашнее задание № 3:Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр.59-69, прочитать, дополнить конспект. Подготовить презентацию «Необычный ресторан»		
4	**Тема 1.4 Столовая посуда. Фарфор, фаянс, стекло, хрусталь**	**Содержание учебного материала** История возникновения посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика фарфоровой, керамической посуды, используемой в ПОП. История возникновения стеклянной посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика стеклянной посуды, используемой в ПОП. **Домашнее задание № 4:**Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр. 88-97, прочитать. Изучить каталоги поставщиков посуды, подобрать 3-4 вида нестандартной посуды, оформить в презентацию.	2	ОК 3, 5, 6, 7, 9 ПК 3.1, 3.2
5	**Тема 1.6 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье**	**Содержание учебного материала** История возникновения металлической посуды. Особенности производства.Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика металлической посуды, приборов, используемой в ПОП. Использование в ресторанном сервисе столового белья. **Домашнее задание № 5:**Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр. 97-111, прочитать. Изучить каталоги поставщиков посуды, подобрать 3-4 вида нестандартной посуды, оформить в презентацию.	2	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9 ПК 3.1, 3.2
6	**Тема 1.7 ЛПЗ № 1 Идентификация посуды из фарфора, стекла.**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №1** Идентификация ассортимента столовой посуды из фарфора. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.	2	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9 ПК 3.1, 3.2
7	**Тема 1.8 ЛПЗ № 2 Идентификация посуды из металла, столовых приборов.**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №2** Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов из металла. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам. **Домашнее задание №6:**Составить акт на бой, лом, порчу, утрату посуды	2	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9 ПК 3.1, 3.2

8	**Тема 1.9 ПЗ № 2 Средства информации ПОП.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 2** Средства информации предприятий общественного питания. Общие и специфические средства информации. Требования к составлению и оформлению. Меню: виды, назначение, применение в предприятиях различных типов. Требования к составлению и оформлению. **Домашнее задание № 7:**Составить меню «От шеф-повара» для ресторана (по заданию преподавателя)	2	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9 ПК 3.1, 3.2
9	**Тема 1.10 ПЗ № 3 Анализ меню концептуальных предприятий**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 3** Проведение анализа различных видов меню концептуальных предприятий (работа с сайтами). Анализ меню предприятий на соответствие требований к оформлению, последовательности записи блюд в меню, рациональности, ассортименту. **Домашнее задание № 8:**Оформить отчет	2	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9 ПК 3.1, 3.2
10	**Тема 1.11 Этапы процесса обслуживания.**	**Содержание учебного материала** Предварительный, основной, завершающий. Подготовка торговых помещений к процессу обслуживания гостей.Подготовка персонала к обслуживанию. **Домашнее задание № 9:**Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр.149-152, дополнить конспект	2	ОК 2, 3, 5, 9 ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.5
11	**Тема 1.12 ЛПЗ № 3 Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №3** Отработка приемов накрытия подсобных столов скатертями (Table box). Накрытие способом в 1 скатерть, в 2 скатерти	2	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
12	**Тема 1.12 ЛПЗ № 4 Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №4** Подготовка текстиля (Гостевых скатертей, салфеток). Складывание салфеток различными способами. **Домашнее задание № 10:**Отчет, видео https://www.youtube.com/results?search_query=table+box	2	ОК 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
13	**Тема 1.13 ПЗ № 4 Предварительная**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4**	2	ОК 1, 2, 3, 5, 9

	сервировка стола	Предварительная сервировка столов, ее виды - завтрак, обед, бизнес-ланч, ужин, Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола. Предварительная сервировка столов, ее виды - банкет, сервировка кафе, бистро. Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола. **Домашнее задание № 11:**Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис»		ПК 3.1, 3.3
14	**Тема 1.14 ПЗ № 5 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 5** Подбор посуды, приборов, стекла, элементов декора для предварительной сервировки гостевых столов с учетом вида сервировки. **Домашнее задание № 12:** Отчет	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
15	**Тема 1.15 ЛПЗ № 5 Сервировка гостевых столов**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №5** Отработка приемов накрытия гостевых столов скатертями. Способы замены скатертей на гостевых столах. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов расстановки продукции на подносе. **Домашнее задание № 13:**Отработки техники складывания салфеток для завтрака, обеда, бизнес-ланча, ужина	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
16	**Тема 1.16 ЛПЗ № 6 Сервировка столов к завтраку, обеду**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №6** Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола. Для завтрака, обеда, на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов. Задание выполняется индивидуально.	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
17	**Тема 1.17 ЛПЗ № 7 Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №7** Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для бизнес-ланча, ужина на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов.	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
18	**Тема 1.18 ЛПЗ № 8 Сервировка столов в кафе**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №8** Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для банкета, сервировка кафе, бистро.	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1,

		Домашнее задание № 14:Посмотреть видеоурок по сервировкам		3.3
19	**Тема 1.19 ПЗ № 6 Эффективные коммуникации с гостями**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 6** Эффективная коммуникация и межличностное общение. Работа с гостями и коллегами. Выбор подходящего уровня коммуникации и взаимодействия для каждого гостя или группы. Эффективное общение со сложными гостями и гостями, испытывающими проблемы с коммуникацией. **Домашнее задание № 15:**Разработать проблемные ситуации с гостями	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
20	**Тема 1.20 ПЗ № 7 Основной этап обслуживания гостей**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 7** Встреча гостей и размещение их за столом. Прием и оформление заказа. Рекомендации при выборе блюд и напитков. Передача заказа на производство. Процесс взаимодействия с сотрудниками различных структурных единиц (Повара; бармены; персонал кухни). Досервировка стола, в соответствии с принятым заказом. **Домашнее задание № 16:**Составить таблицу распределения заказа по цехам и структурным единицам в соответствии с предложенным меню.	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
21	**Тема 1.21 ПЗ № 8 Основные методы подачи блюд (европейский, русский)**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 8** Основные методы подачи блюд в ресторане (русский, европейский/американский). **Домашнее задание № 17:** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр. 194-208	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
22	**Тема 1.22 ПЗ № 9 Основные методы подачи блюд (французский, английский)**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Основные методы подачи блюд в ресторане (Silver service; Gueridon service) **Домашнее задание № 18:** Сологубова, Г. С. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» стр. 52-59**,** дополнить конспект	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
23	**Тема 1.23 ПЗ № 10 Правила подачи холодных и горячих закусок**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 10** Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок методами Gueridon	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3

		(филетирование) и Silver ser-vice (французский метод) **Домашнее задание № 19:** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр. 209-222; Конспект; видеоматериалы www.youtube.com - Gueridon; Silver service		
24	**Тема 1.24 ПЗ № 11** **Правила подачи основных блюд**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 11** Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод) **Домашнее задание № 20:** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр. 225-235; Конспект, видеоматериалы www.youtube.com - Gueridon; Silver service	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
25	**Тема 1.25 ПЗ № 12** **Правила подачи десертов, фруктов**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 12** Правила подачи сладких блюд, десертов, фруктов, сыров. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод) **Домашнее задание № 21:** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр. 235-245; Конспект, видеоматериалы www.youtube.com - Gueridon; Silver service	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
26	**Тема 1.26 ПЗ № 13** **Правила подачи мучных, кондитерских изделий**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 13** Правила подачи кондитерских изделий. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод) **Домашнее задание № 22:** Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр. 235-245; Конспект, видеоматериалы www.youtube.com - Gueridon; Silver service	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
27	**Тема 1.27 ПЗ № 14** **Правила подачи**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 14**	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8,

	прохладительных напитков	Правила и техника подачи прохладительных напитков, правила и техника подачи алкогольных напитков. Декантация и аэрация вин. Подача игристых вин. **Домашнее задание № 23:** посмотреть видео: декантация, аэрация вина, подача шампанского, дополнить конспект		9 ПК 3.1, 3.3
28	**Тема 1.28 ПЗ № 15 Правила подачи горячих напитков**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 15** Правила подачи горячих напитков. Организация рабочего места официанта (Mase an place). **Домашнее задание № 24:** посмотреть видео, дополнить конспект	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
29	**Тема 1.29 ПЗ № 16 Подача блюд различными методами**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 16** Подбор методов подачи блюд, посуды, приборов, стекла по меню **Домашнее задание № 25:** подготовить отчет	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
30	**Тема 1.30 Завершающий этап обслуживания**	**Содержание учебного материала** Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Подготовка и подача счета. Виды оплаты и прием платежей. Морально-этические нормы при получении чаевых. Проводы гостей. Уборка стола и подготовка к последующему обслуживанию. **Домашнее задание № 26:** Конспект. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания общественного питания» стр. 255-258	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
31	**Тема 1.31 Подача холодных и горячих закусок**	**Содержание учебного материала** Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок различными методами. Подача аперитива. **Домашнее задание № 27:** Конспект. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
32	**Тема 1.32 Подача основных блюд**	**Содержание учебного материала** Овладение техникой подачи основных блюд, десертов различными методами. Подача дижестива. **Домашнее задание № 28:** подготовить отчет. Изучить рецептуры блюд, процесс приготовления которых осуществляется при гостях.	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1, 3.3
33	**Тема 1.33 ЛПЗ № 9 Подача**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно-практическое занятие №9**	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8,

	прохладительных напитков	Овладение техникой подачи тихих и игристых вин. Декантация и аэрация вина. Овладение техникой подачи горячих напитков. Заварной чай. Кофе натуральный Подача шампанского. **Домашнее задание № 29:** подготовить отчет.		9 ПК 3.1, 3.3
	Консультации		6	
		Итого	72	
МДК 03.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности				
1	**Тема 1. Введение. Направления и эффективность внедрения АС**	**Содержание учебного материала** Основные направления автоматизации на предприятиях общественного питания. Изучение документооборота. Аналитика данных в ресторанном бизнесе. Определение проблематики и направления развития. Изучение эффективности внедрения систем в автоматизации в предприятия питания. ***Домашнее задание№1***: провести исследования по эффективности внедрения автоматизированных систем в ПОП, использовать интернет источники	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2
2	**Тема 2. Виды автоматизированных платформ**	**Содержание учебного материала** Виды автоматизированных платформ. Основные характеристики автоматизированных систем предприятий питания: Iiko. Poster. R-keeper. MixCart. Shopster. ***Домашнее задание№2:*** дополнить таблицу «Сравнительная характеристика по основным показателям автоматизированных систем, применяемых на ПОП»	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2
3	**Тема 3. Первоначальная настройка системы и ее модули**	**Содержание учебного материала** Первоначальная настройка системы и ее модули. Настройка параметров ресторана. Настройка схемы зала. ***Домашнее задание№3:*** вычертить схему торгового зала предприятия питания для работы в Iiko	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1
4	**Тема 4. ПЗ № 1 Концепция и номенклатура системы.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие№1** Настройки концепции и номенклатуры системы. ***Домашнее задание№4:*** дополнить номенклатуру системы Iiko	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.1 ПК 3.2
5	**Тема 5. ПЗ № 2**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1, 2,

	Складские документы. Правила формирования и занесения.	**Практическое занятие №2** Настройки склада, складских документов, формирование отчетов. Занесение и формирование ЕГАИС и алкогольной декларации. ***Домашнее задание№5:*** составить перечень продуктов для занесения в настройки «Склад»		3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.5
6-7	**Тема 6-7. ПЗ № 3, 4 Правила формирования и занесения складских документов.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие№3-4** Отработка навыков по настройке и внесению в систему складских документов, формирование отчетов, ЕГАИС и алкогольной продукции. ***Домашнее задание№6:*** проанализировать перечень нормативной документации для продажи алкогольной продукции в предприятиях питания	4	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.5
8	**Тема 8. Раздел «Быстрое меню»**	**Содержание учебного материала** Изучение раздела «Быстрое меню». Популярные позиции, сочетание блюд и напитков ***Домашнее задание№7:*** составить перечень блюд для введения позиций в Iiko	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2, 3.3
9-10	**Тема 9-10. ПЗ № 5, 6 Правила работы в разделе «Быстрое меню»**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5-6** Отработка навыков пользования в разделе «Быстрое меню», формирование прейскуранта. ***Домашнее задание№8:*** сформировать прейскурант на блюда	4	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2, 3.3
11	**Тема 11. ПЗ № 7 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Изучение раздела Дисконтная система и разновидности скидок. Мониторинг продаж и выручки в предприятии питания. (Принятие кассовой смены, количественный учет ваучера, отчеты по продажам и выручкам) ***Домашнее задание№9:*** провести анализ продаж на предприятии питания	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2, 3.3
12	**Тема 12. Дополнительные возможности Iiko.**	**Содержание учебного материала** Изучение дополнительных возможностей Iiko: (Автоматическое добавление блюда в заказ , Автоматическая печать блюда при добавлении в заказ, Печать этикеток для штучных товаров, Фасовка и маркировка товаров на весах CAS LP, Терминалы сбора данных, Блокировка кассы при открытом денежном ящике) ***Домашнее задание№10:*** дополнить конспект	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2, 3.3

13-14	**Тема 13-14. ПЗ № 8, 9 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие 8-9** Отработка навыков по добавлению блюд в заказ, печати этикеток для штучных товаров, фасовки и маркировки товаров, блокировке кассового ящика ***Домашнее задание№11:*** составить алгоритм блокировки кассового ящика	4	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2, 3.3
15-16	**Тема 15-16. Бонусно-платежная система Platius (iikoNET).**	**Содержание учебного материала** Изучение бонусно-платежной системы Platius (iikoNET).Использование iiko.NET. Подключение платежной системы iiko.NET. Использование электронного флаера iiko.NET. Начисление бонусов iiko.NET и оплата по штрихкоду. Начисление бонусов iiko. NET по промо коду на гостевом чеке. Начисление бонусов iiko.NET по промо коду на фискальном чеке. Ступенчатый бонус iiko.NET. Приветственный бонус iiko.NET. Бонусные коэффициенты для блюд в iiko.NET. Категории гостей в iiko.NET. Как ограничить выдачу бонусов iiko.NET для банкетов и корпоративов. Настройка печати гостевого чека на сайте iiko.Biz. Карты iiko.NET - операции в iikoFront . ***Домашнее задание№12:*** разработать бонусную систему для предприятия питания	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2, 3.3, 3.4
17	**Тема 17. IikoSousChef - кухонный экран**	**Содержание учебного материала** Изучение функции «Кухонный экран повара» iikoSousChef. Возможности и использование. ***Домашнее задание№13:*** разаработать алгоритм действий для работы с экраном «Кухонный экран повара»	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2, 3.3
18	**Тема 18. Итоговое занятие**	**Содержание учебного материала** Итоговое занятие. Выполнение индивидуальных заданий на примере «Принятие и передача заказа»	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ПК 3.2, 3.3
		Итого	**36**	
Производственная практика			**108**	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5
Промежуточная аттестация			**14**	
Всего			**230**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории: Учебный ресторан, Учебный бар, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 416 с.
2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 264 с.
3. Организация производства в 2 ч. : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 376 с.
4. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 305 с.
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, 2026. — 396 с.
6. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 423 с.
7. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 305 с.
8. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 246 с.
9. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с.
10. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.
11. Орлов Г.Ю., Пак Я.С. Рестомаркетинг: от хаоса к системе/ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»,2021-216с.
12. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 352 с. (СПО.)
13. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.
14. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2018. — 544с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 2 июня 2022 года).

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"

3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)

4. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

11. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

12. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	- распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте - анализирует задачу или проблему и выделяет её составные части - определяет этапы решения задачи - выявляет и эффективно находит информацию, необходимую для решения задачи или проблемы - составляет план действия - определяет необходимые ресурсы - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализует составленный план - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - знает методы работы в профессиональной и смежных сферах - знает структуру плана для решения задач - знает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	- определяет задачи для поиска информации - определяет необходимые источники информации - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию - выделяет наиболее значимое в перечне информации - оценивает практическую значимость результатов поиска - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использует современное программное обеспечение - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач -знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - знает приемы структурирования информации - знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - знает порядок их применения и программное	

	обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	- определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применяет современную научную профессиональную терминологию - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования - выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи - презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план - рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности - презентует бизнес-идею - определяет источники финансирования - знает содержание актуальной нормативно-правовой документации - знает современную научную и профессиональную терминологию - знает возможные траектории профессионального развития и самообразования - знает основы предпринимательской деятельности - знает основы финансовой грамотности - знает правила разработки бизнес-планов - знает порядок выстраивания презентации - знает кредитные банковские продукты	
ОК 04	- организует работу коллектива и команды - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - знает основы проектной деятельности	
ОК 06	- описывает значимость своей специальности - применяет стандарты антикоррупционного поведения - знает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - знает значимость профессиональной деятельности по специальности - знает стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	- соблюдает нормы экологической безопасности - определяет направление ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства - организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - знает правила экологической безопасности при	

	ведении профессиональной деятельности - знает основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - знает пути обеспечения ресурсосбережения - знает принципы бережливого производства - знает основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08	- использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - использует средства профилактики перенапряжения, характерные для данной специальности - знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - знает основы здорового образа жизни - знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - знает средства профилактики перенапряжения	
ПК 3.1	- владеет навыком проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания - готовит залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов - соблюдает стандарты чистоты в зале питания - знает правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе - знает способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания - знает технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	
ПК 3.2	- владеет навыками подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания - знает нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - знает правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	
ПК 3.3	- владеет навыком предварительной сервировки столов посудой и приборами - владеет навыком обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания - владеет навыками приема и оформления оплаты за заказ - владеет навыком уборки столов в залах организаций	

	питания - владеет навыками приема и оформления оплаты за заказ - владеет навыком уборки столов в залах организаций питания - организовывает рабочее место - соблюдает требования к стандартам и качеству обслуживания гостей - соблюдает требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса - подготавливает зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях - оценивает наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозирует потребность в них - соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности - выполняет правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены - работает с нормативной документацией - знает цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания этапов процесса обслуживания - знает правила и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд - знает правила и технику уборки использованной посуды	
ПК 3.4	- владеет навыками приема и оформления оплаты за заказ - осуществляет процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями - знает нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - знает порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания - знает правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала	
ПК 3.5	- владеет навыком обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания - умеет взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей - знает нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.03	ПМ.03	Производственная практика	*технологическая*	2	36
ПП.03	ПМ.03	Производственная практика	*технологическая*	4	72
		Всего ПП	X	X	**108**
		Итого практики	X	X	**108**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.3.1
к ОПОП-П специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03 ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 16399 «ОФИЦИАНТ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 16399 «ОФИЦИАНТ»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 03.01, МДК 03.02) в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Освоение профессии 16399 «Официант» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК. 3.1	Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию
ПК. 3.2	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК. 3.3	Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания
ПК. 3.4	Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей
ПК. 3.5	Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Освоение профессии 16399 Официант».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Освоение профессии 16399 «Официант», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Код ОК, ПК	Уметь	Владеть навыками
Освоение профессии 16399 «Официант»	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	-

		профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	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 профессии	
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК. 3.1	готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; соблюдать стандарты чистоты в зале питания	расстановки мебели в залах обслуживания организации питания
	ПК. 3.2	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания	подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
	ПК. 3.3	принять заказ гостей и передать на производство	предварительной сервировки столов посудой и приборами; обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и

			методов обслуживания приема и оформления оплаты за заказ; уборки столов в залах организаций питания; приема и оформления оплаты за заказ; уборки столов в залах организаций питания
	ПК. 3.4	осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями	приема и оформления оплаты за заказ
	ПК. 3.5	взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей	обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.03	36	Рассредоточенно	1/2	-
ПП.03	72	Рассредоточенно	2/4	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 3.1-3.5	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены. Соблюдение в процессе работы требований внутренних стандартов предприятия.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 3.1	Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Анализ имеющейся посуды на предприятии на ее соответствие качественным и количественным требованиям. Изучение ассортиментного перечня стеклянной, фарфоровой, металлической посуды, ее предназначения. Изучение ассортиментного перечня приборов, столового белья, его предназначения. Изучение и анализ процесса получения и подготовки посуды, приборов, белья к процессу обслуживания. Подготовка посуды, приборов, белья к процессу обслуживания.	12
		Изучение организации подготовки рабочего места официанта на конкретном предприятии. Выполнение сервировок стола для завтрака, обеда, для бизнес – ланча, ужина. Декоративное оформление столов. Досервировка столов согласно полученного заказа.	12
		Отработка складывания салфеток: низких, высоких, сложных форм.	6
ПК 3.2	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях	Изучение и анализ меню, винной, коктейльной карты предприятия. Разработка предложений по	12

	общественного питания	актуализации и совершенствованию основного меню, винной, коктейльной карт.	
ПК 3.3	Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Обслуживание гостей. Работа с подносом и трейджеком. Изучение и анализ способов подачи холодных и горячих блюд и закусок. Анализ функциональности, удобства используемой посуды.	12
		Изучение и анализ способов подачи основных горячих блюд, супов, сладких блюд. Анализ функциональности, удобства используемой посуды.	12
		Подача блюд европейским методом. Подача блюд русским методом.	12
		Обслуживание гостей. Подача слабоалкогольных, крепкоалкогольных и безалкогольных напитков. Отработка техники сбора использованной посуды.	12
ПК 3.4	Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Анализ процесса расчета с посетителями. Расчет с посетителями.	6
ПК 3.5	Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	Анализ книги отзывов и предложений предприятия, разработка рекомендации по повышению качества обслуживания на предприятии.	6

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 16399 «ОФИЦИАНТ»

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» в действующей редакции.
3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
9. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, и содержанию».
11. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
12. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 55051-2012- «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».
14. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
15. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
16. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
17. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*. Дата введения 2010-01-01).
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

Учебная литература:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 184 с. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13047-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

Ресурсы Интернет-сайтов

https://nationalteam.worldskills.ru/skills/restorannyy-servis/- национальная сборная worldskills по компетенции «Ресторанный сервис»

http://hospitality.ru - Гостиница и ресторан: бизнес и управление;

http://otelier-restorator.com - Отельер и ресторатор;

http://www.horeca.ru – Портал индустрии гостеприимства «HoReCa»

http://www.restorator.com.ua – Ресторатор

http://restorator.name – Все о ресторанах

http://www.restus.ru – Ресторанный бизнес

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится концентрированно по окончанию курса теоретического обучения.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 16399 «ОФИЦИАНТ»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.03	ПК. 3.1 Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Правильно, последовательно, своевременно готовит зал к обслуживанию. Правильно полирует посуду, приборы с учетом санитарных и безопасных требований; Расставляет мебель с учетом соблюдения основных проходов и конфигурации зала.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.03	ПК. 3.2 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Правильно подбирает и использует информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.03	ПК. 3.3 Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Сервирует столы с учетом требований предприятия; соблюдает технику и последовательность сервировки; применяет разные способы складывания салфеток; принимает заказ выполняет досервировку столов в соответствии с выбранными блюдами и напитками. правильно подает меню и винную карту, описывает состав заказанных блюд и дает характеристику вин по всем разделам винной карты; корректно передает заказ на производство; провожает гостей по завершению процесса обслуживания.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.03	ПК. 3.4 Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать	Правильно принимает заказ и производит расчет с потребителями разными способами.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео

	гостей		материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.03	ПК. 3.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	Встречает гостей: вежливо и правильно приветствует гостей; размещает гостей в зале; подает блюда и напитки в соответствии с заказом; дает рекомендации по выбранным блюдам и напиткам. Осуществляет подачу блюд и напитков различными способами в правильной последовательности и своевременным сбором использованной посуды. Эффективно взаимодействует с коллегами.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.03	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика

	ситуациях		
ПП.03	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 6. 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	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе обслуживания	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 8. Использовать средства физической культуры для	Правильно организует рабочее место для обслуживания гостей с	Аттестационный лист, характеристика

	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использованием здоровье сберегающих технологий	
ПП.03	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 11695 «ГОРНИЧНАЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Бондарь И.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии 11695 «Горничная»

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия -определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	- определять задачи для поиска информации -определять необходимые источники информации	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации -оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности	-
ОК.05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК.07	- соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого	-

	бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	производства - основные направления изменения климатических условий региона	
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	-
ОК.09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1	- организовывать рабочее место,	- Правила предоставления гостиничных услуг в	- текущей уборки номерного фонда

	комплектовать тележку горничной; - соблюдать требования к стандартам текущих уборочных работ и качеству обслуживания гостей; - соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса; - производить текущую уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; - соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении текущих уборочных работ в номерах и нежилых помещениях; - выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар	Российской Федерации - Структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы - Принципы взаимодействия с другими службами отеля - Сервисные стандарты housekeeping - Санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей - Порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда - Методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса - Требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности система отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
ПК 4.2	- организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной - соблюдать требования к стандартам уборочных работ после выезда гостя и качеству обслуживания гостей - соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса - производить уборку	- Структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы - Принципы взаимодействия с другими службами отеля - Сервисные стандарты housekeeping - Санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты,	- уборки номерного фонда после выезда гостя

	номеров после выезда гостя, служебных помещений и помещений общего пользования - соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ после выезда гостя в номерах и нежилых помещениях - выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар	порядка, комфорта пребывания гостей - Порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда - Методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса - Требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности - Система отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
ПК 4.3	- организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной - соблюдать требования к стандартам генеральных уборочных работ и качеству обслуживания гостей - соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса - производить генеральную уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования - соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении генеральных уборочных работ в номерах и нежилых помещениях	- Структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы - Принципы взаимодействия с другими службами отеля - Сервисные стандарты housekeeping - Санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей - Порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда - Методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса - Требования охраны	- генеральной уборки номерного фонда

	- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар	труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности система отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	170	128
Учебные занятия	86	56
В том числе		
Теоретические занятия	30	
Практические занятия	56	
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 04.01* *МДК 04.02* *ПП.04* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ 04 в форме экзамена*	6	

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	МДК.04.01 Освоение профессии «Горничная»	**72**	**44**	**72**	**22**	**44**				**6**		
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	МДК.04.02 Оказание услуг на иностранном языке	**20**	**12**	**20**	**8**	**12**						
	Производственная практика	**72**	**72**	**72**								**72**
	Промежуточная аттестация	**6**		6								
	Всего:	**170**	**128**	**170**	**30**	**56**				**6**		**72**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка и проведение уборочных работ		**72 / 44**	
МДК 04.01. Проведение уборки номеров и общественных зон		**72 / 44**	
Тема 1.1 Служба Housekeeping в отеле. Профессиональный стандарт «Горничная»	**Содержание**	4	
	1. Служба Housekeeping: структура, функции, роль и место в функционировании гостиницы. Варианты организации службы в различных видах гостиниц.		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	2. Основные обязанности горничной. Квалификационные требования. Должностная инструкция горничной. Стандарты горничной. Обязанности горничной дневной и ночной смен. Охрана труда и правила безопасности при выполнении работ по профессии «горничная». Факторы риска по данной профессии.		
	3. Внешний вид горничной. Униформа. Спецодежда. Требования к состоянию. Прическа, макияж, маникюр, обувь, украшения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Анализ нормативных документов «Стандартов горничной», должностных инструкций, требований ОТ и ПБ.	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 9
Тема 1.2 Знакомство с деятельностью службы Housekeeping в отеле	**Содержание**	*2*	
	1. Экскурсия в гостиницу. Знакомство с деятельностью хозяйственной службы конкретного гостиничного предприятия.		ОК 2, ОК 4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Отчет о посещении отеля в форме эссе.	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 9
Тема 1.3. Нормативы проведения уборочных работ	**Содержание**	*2*	
	1. Нормативы уборочных работ. Расчет времени, затрачиваемого на уборку различных категорий номеров.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 1, ОК 4, ОК 8

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Составление графика работы горничной.	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	2. Выполнение практической работы по расчету времени на уборку номеров и составления графика работы горничных с учетом загрузки отеля	*2*	
Тема 1.4. Рабочий день горничной и правила общения с клиентами	**Содержание**		
	1. Последовательность действий горничной в течение рабочего дня. Получение униформы. Прием смены. Получение инструкций и рабочего листа. Проверка состояния инвентаря. Проверка незанятых номеров. Рабочий день. Завершения рабочего дня.	*2*	ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 7
	2. Стандарты общения горничных с клиентами. Речевые клише. Поведение горничной при встрече с клиентом в коридоре, номере, в конфликтных ситуациях.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	1. Моделирование ситуаций общения горничной с клиентом, оценка поведения горничной в случае нарушения стандартов	*2*	ОК 1, ОК 4, ОК 5
	2. Нестандартные ситуации в работе горничных. Ситуации, связанные с нарушением горничной стандартов поведения и работы. Решение ситуационных задач.	*2*	
	3. Решение ситуационных задач. Нестандартные ситуации в работе горничных. Ситуации, связанные со «сложными» гостями.	*2*	
Тема 1.5. Уборочное оборудование и инвентарь	**Содержание**		
	1. Уборочное оборудование и инвентарь. Поломоечные машины. Пылесос. Устройства для мытья окон. Мопы. Склиз, сгон. Правила пользования оборудованием и инвентарем. Мягкий инвентарь.	*2*	ОК 2, ОК 7
	2. Чистящие и моющие и дезинфицирующие средства. Средства для отмывания и обработки всех видов поверхностей. Средства для полов с любым видом покрытия. Воскосодержащие средства для натирания. Жирорастворяющие средства. Средства для обработки различных видов поверхностей. Аромамаркетинг. дезинфекции. Дезинсекция, дератизация. Дезодорирующие средства.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Знакомство с марками моющих и дезинфицирующих средств (состав, способы применения)	*2*	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 1, ОК 7
	2. Использование чистящих и моющих средств, уборочного инвентаря в уборке номера. Решение ситуаций по выбору уборочного инвентаря, чистящих и	*2*	

	моющих средств для решения различных задач при уборке номера		
Тема 1.6. Постельное белье и текстиль.	**Содержание**		
	1. Работы, связанные с оборотом постельного белья и текстиля. Ткани и правила ухода за ними. Дефекты. Правила и виды маркировки белья. Списание постельного белья и другого текстиля. 2. Варианты организации работы прачечной в гостинице. Участки прачечной. Сотрудники прачечной. Технология обработки белья в прачечной: подготовка к стирке, стирка, сушка, глажение, складирование чистого белья.	*2*	ОК 1, ОК 9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Процедура списания текстиля. Заполнение документов на списание текстиля в соответствии с заданием	*2*	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 1, ОК 9
	2. Правильная заправка кровати постельным бельем	*2*	
Тема 1.7. Комплектация тележки горничной	**Содержание**		
	1. Тележка горничной. Содержимое тележки для уборки. Комплектация тележки. Правила использования во время уборочных работ.	*2*	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 1, ОК 7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Проверка знаний по заполнению тележки	*2*	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 1, ОК 7
Тема 1.8. Печатная продукция в номере	**Содержание**		
	1. Печатная продукция в номере. Комплектация информационной папки гостя. Стандарт раскладки печатной продукции.	*2*	ОК 1, ОК 9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Разработка информационной папки гостя	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9
	2. Защита разработанной информационной папки гостя	*2*	
Тема 1.9. Виды уборки номеров в отеле	**Содержание**		
	1. Стандарт выполнения ежедневной, вечерней, генеральной уборки, экспресс-уборки и уборки после выезда гостя в однокомнатных и многокомнатных номерах. Подготовка номера к заселению. Периодичность смены постельного белья и полотенец. Правила поведения горничной в номере при проведении уборки. Выбор формата генеральной уборки: обычная, ускоренная, промежуточная. Объем работ, проводимых в генеральную уборку. Технология уборки общественных, офисных и служебных помещений	*2*	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7, ОК 8

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**	
	1. Последовательность выполнения ежедневной уборки однокомнатного номера. Моделирование и оценка процесса ежедневной уборки номера	*2*	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 8
	2. Последовательность выполнения генеральной уборки в однокомнатных номерах. Моделирование и оценка процесса генеральной уборки	*2*	
	3. Последовательность выполнения уборки после выезда гостя в однокомнатных номерах. Моделирование и оценка процесса уборки после выезда гостя	*2*	
	4. Последовательность выполнения вечерней уборки в однокомнатных номерах. Моделирование и оценка процесса уборки после выезда гостя	*2*	
	5. Подготовка номера к заселению. Сухая протирка. Влажная протирка. Влажная уборка пола. Комплименты для гостя.	*2*	
	6. Последовательность выполнения уборки общественных зон. Моделирование и оценка процесса уборки после выезда гостя	*2*	
	7. Составление чек-листа всех видов уборок номера	*2*	
Тема 1.10. Правила работы с оставленными и испорченными вещами. Обеспечение сохранности имущества гостя	**Содержание**	*2*	
	1. Организация работы с ключами. Хранение ключей. Доступ в номера. Способы предотвращения гостиничных краж со стороны горничных. Чаевые. Правила работы с оставленными вещами в номере. Правила актирования вещей. Акт о забытых вещах. Передача на хранение. Технические неисправности в номерном фонде. Прием номера перед выездом гостя. Проверка сохранности оборудования в номере. Порядок устранения технических неисправностей в номерном фонде. Акт о порче имущества.		ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Работа с документацией (акт о забытых вещах, акт о порче имущества)	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9
Консультации		***6***	

МДК 04.02. Оказание услуг на иностранном языке		*20/12*	
Тема 2.1 Приветствие гостей отеля на иностранном языке	**Содержание**		
	1. Правила приветствия, извинения и прощание с гостями отеля на иностранном языке. Отработка входа в номер.		ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Составить диалог	*2*	ОК 1, ОК 5, ОК 9
Тема 2.2 Различные службы и персонал отеля	**Содержание**		
	1. Различные службы и персонал отеля. Название должностей в отеле не английском. Возможные варианты организационных структур в отеле.		ОК 1, ОК 2, ОК 4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Составить организационную структуру отеля на английском языке.	*2*	ОК 1, ОК 2
Тема 2.3 Распределение помещений в гостиничных комплексах	**Содержание**		
	1. Варианты расположения жилых, общественных, административных и хозяйственных помещений в различных средствах размещения.	*2*	ОК 1, ОК 2
Тема 2.4 Помощь гостю в ориентации по отелю	**Содержание**		
	1. Оказание помощи гостю в случаях необходимости помочь с передвижением по отелю.		ОК 1, ОК 2, ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Составить маршрут по отелю	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 5
Тема 2.5 Особенности оснащения одно- или двухместных номеров	**Содержание**		
	1. Связь планировки с категорией гостиницы и особенностями клиентуры гостиницы.		ОК 1, ОК 2, ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Анализ планировки одно-двухместных номеров на английском языке	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 5
Тема 2.6 Особенности оснащения номеров повышенной комфортности.	**Содержание**		
	1. Анализ планировки номеров повышенной комфортности (люксы, апартаменты) на английском языке. Связь планировки с категорией гостиницы и особенностями клиентуры гостиницы.	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 5
Тема 2.7	**Содержание**		

Последовательность уборки выездного номера	1. Алгоритм проведения уборки. Последовательность уборки выездного номера Стандарт заправки кровати.	*2*	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 1, ОК 5, ОК 7
Тема 2.8 Правила поведения горничной в конфликтных ситуациях	**Содержание**		
	1. Выражение недовольства клиентом качеством проведенной уборки. Речевые фразы клише в конфликтных ситуациях.		ОК 1, ОК 4, ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Составить диалог с гостем на английском языке	*2*	ОК 1, ОК 4, ОК 5
Тема 2.9 Оказание услуг прачечной (химчистки).	**Содержание**		
	1. Обозначение технических параметров стирки и видов ткани на английском языке.	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 7
Тема 2.10 Возврат вещи в номер после услуг прачечной (химчистки).	**Содержание**		
	1. Оказание услуг прачечной для иностранных гостей. Название одежды, помощь в заполнении бланка для прачечной (химчистки). Возврат вещи в номер после оказания услуг прачечной (химчистки).		ОК 1, ОК 2, ОК 7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Составить диалог с гостем при возврате вещи в номер после оказания услуг прачечной (химчистки)	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 7
Производственная практика		***72***	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего		**170**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Сервис на объектах гостеприимства, Гостиничный номер, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Международные гостиничные правила от 02.11.1981.

2. Постановление правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085 об утверждении «Правил оказания гостиничных услуг в Российской Федерации».

3. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями (утв. приказом Министерства культуры РФ от 03 декабря 2012 г. № 1488)

4. Санитарно-эпидемиологические правила 2001 г. (с изменениями и дополнениями)

5. Профессиональный стандарт: «Горничная».

6. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 183 — URL: https://urait.ru/bcode/588580/p.183

Дополнительные источники:

1. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания. Учебное пособие. Учебник для ВУЗов. – Ростов/Дону: Феникс, 2017.

2. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2018.

3. Корнеев И. В. Технологии гостиничного сервиса. М.: Академия, 2019.

4. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник. - М.: Академия, 2019.

5. Практическое руководство для горничной гостиницы: учебно-методическое пособие. М., 2018.

6. Романов В. А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование. Учебное пособие. –Ростов-на-Дону: МарТ, 2018.

7. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Учебное пособие. – М.: Альфа-М- ИНФРА-М, 2019.

8. Стандарты и качество отеля: бизнес-энциклопедия, Спб: Бонниер-Бизнес-Пресс, 2017.

9. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы. Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	- распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте - анализирует задачу или проблему и выделяет её составные части - определяет этапы решения задачи - выявляет и эффективно находит информацию, необходимую для решения задачи или проблемы - составляет план действия - определяет необходимые ресурсы - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализует составленный план - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - знает методы работы в профессиональной и смежных сферах - знает структуру плана для решения задач - знает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	- определяет задачи для поиска информации - определяет необходимые источники информации - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию - выделяет наиболее значимое в перечне информации - оценивает практическую значимость результатов поиска - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использует современное программное обеспечение - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач -знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - знает приемы структурирования информации - знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - знает порядок их применения и программное	

	обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 04	- организует работу коллектива и команды - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - знает основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе - знает особенности социального и культурного контекста - знает правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 07	- соблюдает нормы экологической безопасности - определяет направление ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства - организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - знает основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - знает пути обеспечения ресурсосбережения - знает принципы бережливого производства - знает основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08	- использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - использует средства профилактики перенапряжения, характерные для данной специальности - знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - знает основы здорового образа жизни - знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - знает средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строи простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывает и объясняет свои действия	

	(текущие и планируемые) - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - знает особенности произношения - знает правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.1	- владеет навыком текущей уборки номерного фонда - организует рабочее место, комплектует тележку горничной; - соблюдает требования к стандартам текущих уборочных работ и качеству обслуживания гостей; - соблюдает требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса; - производит текущую уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; - соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении текущих уборочных работ в номерах и нежилых помещениях; - выполняет правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены; - использует системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, умеет обращаться с разными видами ключей, обслуживает мини-бар - знает Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации - знает структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы - знает принципы взаимодействия с другими службами отеля - знает сервисные стандарты housekeeping - знает санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей - знает порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда - знает методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса - знает требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности - знает систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда	

ПК 4.2	- обладает навыком уборки номерного фонда после выезда гостя - организует рабочее место, комплектует тележку горничной; - соблюдает требования к стандартам текущих уборочных работ и качеству обслуживания гостей; - соблюдает требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса; - производит текущую уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; - соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении текущих уборочных работ в номерах и нежилых помещениях; - выполняет правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены; - использует системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, умеет обращаться с разными видами ключей, обслуживает мини-бар - знает структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы - знает принципы взаимодействия с другими службами отеля - знает сервисные стандарты housekeeping - знает санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей - знает порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда - знает методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса - знает требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности - знает систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
ПК 4.3	- обладает навыком генеральной уборки номерного фонда - организует рабочее место, комплектует тележку горничной; - соблюдает требования к стандартам текущих уборочных работ и качеству обслуживания гостей; - соблюдает требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса; - производит текущую уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; - соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении текущих уборочных работ в номерах и нежилых помещениях;	

	- выполняет правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены; - использует системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, умеет обращаться с разными видами ключей, обслуживает мини-бар - знает структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы - знает принципы взаимодействия с другими службами отеля - знает сервисные стандарты housekeeping - знает санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей - знает порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда - знает методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса - знает требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности - знает систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.04	ПМ.04	Производственная практика	технологическая	3	72
		Всего ПП	X	X	**72**
		Итого практики	X	X	**72**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.4.1
к ОПОП-П специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ГОРНИЧНАЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ГОРНИЧНАЯ»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 04.01, МДК 04.02) в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Освоение профессии «Горничная» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 4.1	Выполнять текущую уборку номерного фонда
ПК 4.2	Выполнять уборку номерного фонда после выезда гостя
ПК 4.3	Выполнять генеральную уборку номерного фонда

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Освоение профессии «Горничная».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности Освоение профессии «Горничная»., предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Код ОК, ПК	Уметь	Владеть навыками
Освоение профессии «Горничная»	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой	-

		документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	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 профессии	
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 4.1	организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной; соблюдать требования к стандартам текущих уборочных работ и качеству обслуживания гостей; соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса; производить текущую уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении текущих уборочных работ в номерах и нежилых помещениях; выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и	текущей уборки номерного фонда

		гигиены; использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар	
	ПК 4.2	организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной соблюдать требования к стандартам уборочных работ после выезда гостя и качеству обслуживания гостей соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса производить уборку номеров после выезда гостя, служебных помещений и помещений общего пользования соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ после выезда гостя в номерах и нежилых помещениях выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар	уборки номерного фонда после выезда гостя
	ПК 4.3	организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной соблюдать требования к стандартам генеральных уборочных работ и качеству обслуживания гостей соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса производить генеральную уборку	генеральной уборки номерного фонда

		номеров, служебных помещений и помещений общего пользования соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении генеральных уборочных работ в номерах и нежилых помещениях выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ГОРНИЧНАЯ»

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.04	72	Концентрированно	2/3	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 4.1-4.3	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Выполнена краткая характеристика предприятия.	6
ПК 4.1-4.3	Ознакомление с должностными обязанностями сотрудников службы HSK	Ознакомление с должностными обязанностями сотрудников службы HSK, согласно гостиничному предприятию	6
ПК 4.1-4.3	Ознакомление с рабочим местом горничной, местом хранения инвентаря и химических средств для уборки.	Ознакомление с рабочим местом горничной, местом хранения инвентаря и химических средств для уборки, согласно гостиничному предприятию	6
ПК 4.1-4.3	Изучение номерного фонда гостиницы. Анализ отдельного гостиничного номера.	Изучение номерного фонда гостиничного предприятия. Анализ отдельного гостиничного номера.	6
ПК 4.1-4.3	Изучение и проверка комплектации тележки горничной и ее подготовка к работе.	Изучение и проверка комплектации тележки горничной и ее подготовка к работе, согласно гостиничному предприятию. Ознакомление химических средств, уборочного инвентаря и техники для уборки в гостиничном предприятии	6
ПК 4.1-4.3	Выполнение текущей уборки номера	Выполнение текущей уборки номера, согласно стандартам гостиничного предприятия	6
ПК 4.1-4.3	Выполнение уборки номера после выезда гостя	Выполнение уборки номера после выезда гостя, согласно стандартам гостиничного предприятия	6
ПК 4.1-4.3	Выполнение вечерней подготовки номера и подготовки номера к приезду VIP-гостя	Выполнение подготовки номера к приезду VIP-гостя, согласно стандартам гостиничного предприятия. Выполнение вечерней подготовки номера, согласно стандартам гостиничного предприятия	6
ПК	Выполнение генеральной	Выполнение генеральной уборки	6

4.1-4.3	уборки номера	номера, согласно стандартам гостиничного предприятия	
ПК 4.1-4.3	Знакомство со стандартом работы с забытыми вещами.	Знакомство со стандартом работы с забытыми вещами, согласно стандартам гостиничного предприятия	6
ПК 4.1-4.3	Выполнение уборки общественных зон гостиничного предприятия	Ознакомление с общественными зонами предприятия. Изучение оборудования и стандартов уборки общественного помещения, согласно стандартам гостиничного предприятия. Выполнение уборки общественных зон гостиничного предприятия, согласно стандартам гостиничного предприятия	6
ПК 4.1-4.3	Выполнение работ в прачечной и химчистке в гостинице	Ознакомление с работой прачечной/химчистки Выполнение работ в прачечной и химчистке в гостинице, согласно стандартам гостиничного предприятия	6
			72

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ГОРНИЧНАЯ»

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Международные гостиничные правила от 02.11.1981.

2. Постановление правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085 об утверждении «Правил оказания гостиничных услуг в Российской Федерации».

3. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями (утв. приказом Министерства культуры РФ от 03 декабря 2012 г. № 1488)

4. Санитарно-эпидемиологические правила 2001 г. (с изменениями и дополнениями)

5. Профессиональный стандарт: «Горничная».

6. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания. Учебное пособие. Учебник для ВУЗов. – Ростов/Дону: Феникс, 2017.

7. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2018.

8. Корнеев И. В. Технологии гостиничного сервиса. М.: Академия, 2019.

9. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник. - М.: Академия, 2019.

10. Практическое руководство для горничной гостиницы: учебно-методическое пособие. М., 2018.

11. Романов В. А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование. Учебное пособие. –Ростов-на-Дону: МарТ, 2018.

12. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Учебное пособие. – М.: Альфа-М- ИНФРА-М, 2019.

13. Стандарты и качество отеля: бизнес-энциклопедия, Спб: Бонниер-Бизнес-Пресс, 2017.

14. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы. Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ГОРНИЧНАЯ»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.04	ПК 4.1 Выполнять текущую уборку номерного фонда	Правильно выполняет текущую уборку номерного фонда, согласно стандартам гостиничного предприятия	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.04	ПК 4.2 Выполнять уборку номерного фонда после выезда гостя	Правильно выполняет уборку номерного фонда после выезда гостя, согласно стандартам гостиничного предприятия	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.04	ПК 4.3 Выполнять генеральную уборку номерного фонда	Правильно выполняет генеральную уборку номерного фонда, согласно стандартам гостиничного предприятия	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.04	ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК. 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Аттестационный лист, характеристика

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	
ПП.04	ОК. 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК. 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК. 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ПП.04	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООД.01 Русский язык……
ООД.02 Литература……....
ООД.03 История…….
ООД.04 Обществознание……...
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 Введение в отрасль……..
ООД.15 Индивидуальный проект…….....
СГ.01 История России.....
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности.....
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности……
СГ.04 Физическая культура.....
СГ.05 Основы финансовой грамотности……..
СГ.06 Основы бережливого производства……..……..
СГ.07 История родного края……..……..
СГ.08 Страноведение……..……..
ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве.....
ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса...
ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве….....
ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве.....
ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве..
ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела…
ОП.07 Иностранный язык (второй)……
ОП.08 Психология делового общения и конфликтология…….
ОП.09 Экскурсоведение……...…..
ОП.10 Технология трудоустройства……...
ОП.11 Средства размещения в индустрии гостеприимства……..

2026 г.

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Нохрина Е.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Русский язык»:

– осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, 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; формирование ценностного отношения к русскому языку;

– овладение русским языком как инструментом личностного развития

– и формирования социальных взаимоотношений;

– понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

– совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

– развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие);

– совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

– обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка;

– совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

– обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК.04	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на	**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 прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные 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);

	ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	**ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК.05	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: – 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – 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	**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 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
ОК.09	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия	**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 тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую

	между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	(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
ПК2.1	**ПК Предоставление услуг предприятия питания** Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); - уметь выступать публично; - использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; - уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ПК2.3	**ПК Предоставление услуг предприятия питания** Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.	- уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации - создавать тексты разных функционально-смысловых типов; - тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**90**	**18**
Учебные занятия	**78**	
Основное содержание	**62**	
В том числе теоретические занятия	**50**	
Практические занятия	**12**	**12**
Лабораторные занятия	**-**	
Прикладной модуль	**16**	
В том числе теоретические занятия	**10**	
Практические занятия	**6**	**6**
Лабораторные занятия	**-**	
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.01 Русский язык

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Раздел 1 Общие сведения о языке				
1	**Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации**	**Содержание изучаемого материала:** Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Формы существования русского национального языка. Входной контроль **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
2	**Тема 1.2 Лингвистика как наука. Основные функции языка**	**Прикладной модуль 1** **Содержание изучаемого материала:** Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Профессиональная терминология. Отраслевые терминологические словари. Функции русского языка в профессиональной деятельности. **Домашнее задание № 1:** *составить словарь профессионализмов с их определениями (будущая профессия), не менее 10 слов.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 2 Речь. Виды речевого общения				
3	**Тема 2.1 Виды речевой деятельности**	**Содержание изучаемого материала:** Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
4	**Тема 2.2 ПЗ №1 Речевой этикет в профессиональной коммуникации**	**Прикладной модуль 2** **Содержание изучаемого материала:** Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3

		этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения. **Домашнее задание:** не предусмотрено.		
Раздел 3 Текст. Информационно-смысловая переработка текста				
5	**Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста**	**Содержание изучаемого материала:** Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации. **Домашнее задание № 2:** *написать мини-реферат на тему «Публичное выступление и его особенности».*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 4 Язык и речь. Культура речи. Система языка				
6	**Тема 4.1 Язык как система**	**Содержание изучаемого материала:** Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
7	**Тема 4.2 ПЗ №2 Культура профессиональной речи**	**Прикладной модуль 3** **Содержание изучаемого материала:** Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности. **Домашнее задание:** подготовить презентацию на тему «Качества хорошей речи».	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 5 Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы				
8	**Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в современном русском языке**	**Содержание изучаемого материала:** Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке. **Домашнее задание № 3:** *поставить ударения и сделать транскрипцию к словам: ресторация, обслуживание, официант, чаевые.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3

Раздел 6 Лексикология и фразеология. Лексические нормы				
9	**Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы**	**Содержание изучаемого материала:** Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости. Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм). **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
10	**Тема 6.2 ПЗ №3 Фразеология русского языка. Крылатые слова**	**Прикладной модуль 4** **Содержание изучаемого материала:** Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 7 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы				
11	**Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы**	**Содержание изучаемого материала:** Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 8 Морфология. Морфологические нормы				
12	**Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления имен существительных и глаголов.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм. Грамматическая основа. **Домашнее задание№ 4:** *Определите род данных существительных: меню, сервис, аперетив, резерв, официантка, бармен, дижестив, хостес, гастроемкость, фартук, бариста, банкет .*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3

13	**Тема 8.2 Морфология. Основные нормы употребления имен прилагательных и причастий.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Морфологические и синтаксические признаки причастия: действительные и страдательные, время, вид, род, число, падеж. Причастный оборот. **Домашнее задание № 5:** *Определите спряжение глаголов, образуйте форму 2-го лица единственного числа и 3-го лица множественного числа: Обслуживать, бронировать, разносить, рассчитывать, общаться, советовать, разливать.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
14	**Тема 8.3 Морфология. Основные нормы употребления местоимений и числительных.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. **Домашнее задание № 6:** *Выберите правильную форму числительного и существительного:* *Для (пяти— пятерых) официанток;* *(три— трое) быстрых (раннера— раннеров);* *(шесть— шестеро) столов;* *(четыре— четверо) (банкета— банкетов);* *(два— двое) знакомых (бармена-барменов);* *(четыре— четверо) (повара— поваров).*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
15	**Тема 8.4 Морфология. Основные нормы употребления наречий, категорий состояния и деепричастий.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические признаки деепричастия: вид, возвратность, время. Деепричастный оборот. Морфологические и синтаксические признаки наречия: степени сравнения. Наречие и категория состояния: сходства и различия. **Домашнее задание № 7:** *Спишите, расставляя знаки препинания. Обозначьте причастные обороты:* *1. Официант принявший наш заказ сразу же скрылся на кухне.* *2. Девушка принесла меню аккуратно лежавшее на краю стола.* *3. Клиент ожидающий свой суп уже полчаса начал нервно поглядывать на часы.* *4. Мы поблагодарили сотрудника обслужившего нас быстро и вежливо.* *5. На столе стоял салат украшенный свежей зеленью и помидорами черри.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
16	**Тема 8.5 ПЗ №4 Морфология. Основные**	**Содержание изучаемого материала:** Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов. Основные нормы	2	ОК4 ОК5

	нормы употребления самостоятельных частей речи.	употребления числительных и местоимений. **Домашнее задание:** не предусмотрено.		ОК9 ПК2.1 ПК2.3
17	**Тема 8.6 Морфология. Основные нормы употребления служебных и особых частей речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Предлог и частица. Морфологические признаки предлога. Разряды частиц по значению. Морфологические признаки союза. Междометия и звукоподражания как особые части речи. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
2 семестр				
1	**Тема 8.7ПЗ №5 Морфология. Основные нормы употребления служебных частей речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Предлог и частица. Морфологические признаки предлога. Разряды частиц по значению. Морфологические признаки союза. Междометия и звукоподражания как особые части речи. **Домашнее задание:** не предусмотрено.		ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 9 Орфография. Основные правила орфографии				
2	**Тема 9.1 Орфография. Правописание гласных и согласных в корне.**	**Содержание изучаемого материала:** Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне. **Домашнее задание:** не предусмотрено. Слитное, дефисное и раздельное написание слов	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
3	**Тема 9.2 Орфография. Правописание приставок.**	**Содержание изучаемого материала:** Правописание приставок. Правила правописания слов с разделительными ъ и ь. Буквы ы – и после приставок. Правописание слов с *не* и *ни.* **Домашнее задание № 8:** *Выберите верное правописание, выделите приставку:* *…делать (заказ), п…дойти (к гостям), з…писать (пожелания), пр…кройте (салфеткой), на…резать (стейк), о…судить (меню), о…менить (заказ), …делать (выбор), пр…нести (счет).*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
4	**Тема 9.3 Орфография. Правописание окончаний.**	**Содержание изучаемого материала:** Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
5	**Тема 9.4 Орфография.**	**Содержание изучаемого материала**: Правописание суффиксов разных частей	2	ОК4

	Правописание суффиксов.	речи. Правописание *н* и *нн* в различных частях речи. **Домашнее задание № 9:** *Выберите верное правописание: накрахмале…ая салфетка, медле…ое обслуживание, особе…ый гость, организова…ый банкет, серебря…ые приборы, официант невнимателе…, выглаже…ый фартук.*		ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
6	**Тема 9.5 ПЗ №6 Орфографические нормы в профессиональной коммуникации**	**Прикладной модуль 5** **Содержание изучаемого материала:** Орфографические нормы в профессиональных текстах. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
7	**Тема 9.6 ПЗ №7 Орфография. Основные правила орфографии**	**Содержание изучаемого материала:** Орфография как раздел лингвистики. Основные правила орфографии. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 10 Синтаксис. Синтаксические нормы				
8	**Тема 10.1 Синтаксис. Словосочетание**	**Содержание изучаемого материала:** Словосочетание. Типы связи в словосочетании. **Домашнее задание № 10:** *Определите вид связи в словосочетаниях: Рассмотреть меню, разлить п бокалам, приветствовать гостей, вкусно поесть, дорогой ресторан, уплетать за обе щеки, гости довольны, обслуживал неторопливо.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
9	**Тема 10.2 Синтаксис. Простое предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
10	**Тема 10.3 Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности**	**Прикладной модуль 6** **Содержание изучаемого материала:** Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности. Анализ текста профессиональной направленности: характеристика отдельных предложений; объяснение использования знаков препинания в сложных предложениях **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 11 Пунктуация. Основные правила пунктуации				

11	**Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации**	**Содержание изучаемого материала:** Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
12	**Тема 11.2 Пунктуация: знаки препинания при оборотах.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания при обособлении. Обособление причастных и деепричастных оборотов. Знаки препинания при союзе «как». **Домашнее задание № 11:** *Спишите предложения, расставив знаки препинания. В предложениях подчерните обособленные члены предложения:* *1. Мы посетили ресторан престижный и дорогой.* *2. Нам подали рыбу выловленную утром.* *3. Официант оценив взглядом гостя предложил ему лучшее вино.* *4. Гости остались довольны поданными на стол блюдами.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
13	**Тема 11.3 Пунктуация: знаки препинания при обособлении.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Знаки препинания при передаче чужой речи. **Домашнее задание № 12:** *Спишите предложения, расставив знаки препинания:* *1. Добрый день могу я принять заказ?* *2. Заявляю уверенно рыба сегодня особенно удалась.* *3. Несомненно это вино станет лучшим выбором к вашему ужину.* *4. Пожалуйста следуйте за мной я проведу вас к вашему столику.* *5. Мои извинения этого блюда больше нет в меню.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
14	**Тема 11.4 Пунктуация: знаки препинания в ССП и БСП.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в сложносочиненном и бессоюзном предложении. **Домашнее задание № 13:** *Спишите предложения, расставляя знаки препинания. Подчеркните грамматические основы:* *1. Официант принёс меню гости начали изучать ассортимент блюд.* *2. В зале было много посетителей однако свободный столик для нас всё же нашёлся.* *3. Клиент попросил принести счёт а его спутник ещё не закончил десерт.* *4. То повара задерживали заказ то официант забывал про гарнир к основному блюду.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3

		5. Посетитель оставил щедрые чаевые так что настроение у официанта значительно улучшилось и улыбка сама появилась у него на лице.		
15	**Тема 11.5 Пунктуация: знаки препинания в СПП с одним и несколькими придаточными.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в СПП с одним и несколькими придаточными. **Домашнее задание № 14:** *Составьте схемы предложений (предложения списывать не надо):* *1. Официант принёс меню гости начали изучать ассортимент блюд.* *2. В зале было много посетителей однако свободный столик для нас всё же нашёлся.* *3. Клиент попросил принести счёт а его спутник ещё не закончил десерт.* *4. То повара задерживали заказ то официант забывал про гарнир к основному блюду.* *5. Посетитель оставил щедрые чаевые так что настроение у официанта значительно улучшилось и улыбка сама появилась у него на лице.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
16	**Тема 11.6 Пунктуация: знаки препинания в предложениях с разными видами связи.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в предложениях с разными видами связи. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
17	**Тема 11.7 ПЗ №8 Пунктуация: знаки препинания в СПП.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
18	**Тема 11.8 ПЗ №9 Пунктуация: анализ текста профессиональной направленности.**	**Прикладной модуль 7** **Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Сочетание знаков препинания. Анализ текста профессиональной направленности: объяснение использования знаков препинания. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 12 Функциональная стилистика. Культура речи				
19	**Тема 12.1 Функциональная стилистика**	**Содержание изучаемого материала:** Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные разновидности языка. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи. Устный рассказ. Беседа.	2	ОК4 ОК5 ОК9

		Спор. Основные признаки художественной речи. Научный стиль. Основные жанры научного стиля. Сферы использования и назначение. **Домашнее задание:** не предусмотрено.		ПК2.1 ПК2.3
20	**Тема 12.2 Функциональная стилистика**	**Содержание изучаемого материала:** Официально-деловой стиль. Основные жанры официально-делового стиля. Сферы использования и назначение. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
21	**Тема 12.3 Функциональная стилистика**	**Содержание изучаемого материала:** Публицистический стиль. Сферы использования и назначение Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля. Заметка. Статья. Репортаж. Интервью. Очерк **Домашнее задание № 15:** *Проект (по выбор):* *«Особенности использования имен числительных в текстах научного стиля».* *«Функции вводных слов в текстах публицистического стиля».* *«Сложноподчиненные предложения в текстах официально-делового стиля»*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
22	**Тема 12.4 Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации**	**Прикладной модуль 8** **Содержание изучаемого материала:** Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Стилистические нормы в профессиональной коммуникации **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Итоговый контроль				
	Консультации	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	6	ОК4
	Экзамен	Итоговый контроль	6	ОК5 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
			ИТОГО	90 часов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет русского языка, литературы, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Русский язык: 10—11-е классы : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. — 6-е изд., стер. —Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. ISBN978-5-09-116460-2 (электр. изд.). —Текст : электронный. ISBN978-5-09-112105-6 (печ.изд.)

3.2.2. Дополнительные источники

– Введенская Л.А. Русский язык и культуа речи. Учебное пособие / Л.А. Введенская, М.Н. Черкасов. – РнД.: Феникс, 2023. – 380 с.

– Введенская Л.А. Русский язык. Культура речи. Делоое общение: учебник. / Л.А. Введенская, Л.Г. Павлова, Е.Ю. Кашаева. – М.: - КноРус, 2022. – 424 с.

– Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник / Н.В. Кузнецова. – М.: Форум, НИЦ ИНФА – М, 2017. – 368 с.

– Мандель Б.Р. Русский язык и культура речи: история, теория, практика: учебное пособие / Б.Р. Мандель. – М.: Вузовский учебник, ИНФА-М, 2022. – 144 с.

– Розенталь Д.Э. Русский язык: пособие для поступающих в вузы (любое издание).

– Руднев Н.В. Русский язык и культура речи: учебное пособие / Н.В. Руднев. – М.: КноРус, 2023. – 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.01 Русский язык

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
УМЕТЬ: 1. создавать тексты в устной и письменной форме различных стилей речи; 2. различать элементы нормированной и ненормированной речи; 3. писать диктанты и сочинения; 4. выполнять упражнения; 5. делать грамматические и синтаксические разборы. ЗНАТЬ: 1. различия между языком и речью; 2. функции языка; 3. признаки литературного языка и типы речевой нормы; 4. основные компоненты культуры речи; 5. единицы и уровни языка; 6. основные принципы русской орфографии и пунктуации.	1. Знание и применение на практике литературных норм языка. 2. Грамотная устная речь. 3. Грамотная письменная речь. 4. Умение создавать устные и письменные тексты. 5. Умение понимать прочитанный текст.	Задания вводного контроля, карточки с индивидуальным заданием, терминологические диктанты, письменные практические занятия, задания текущего контроля, домашнее задание.

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Нохрина Е.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….....4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……..8
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……...30
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…..….31
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: развитие читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры.

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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 б) базовые исследовательские действия: - 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	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)

	утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая	ПРб 9. владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): 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

	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;	«вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями:	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; 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. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в

	а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области эстетического воспитания: - 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	ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и

	культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - 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;	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; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок,	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 5. Сформировать умения определять и

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
Профессиональные компетенции		
ПК2.1 ПК Предоставление услуг предприятия питания Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; 3) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	
ПК2.3 ПК Предоставление услуг предприятия питания Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) 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; 3) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; 4) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	ресурсов; в) работа с информацией: 1) владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**162**	
Учебные занятия	**162**	**58**
Основное содержание	**130**	
В том числе теоретические занятия	**84**	
Практические занятия	**46**	
Прикладной модуль	**32**	
В том числе теоретические занятия	**20**	
Практические занятия	**12**	
Консультации	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.02 Литература

№	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Раздел 1. Фольклор. Теория литературы				
1	Тема 1.1 Фольклор: бытовые сказки Урала.	**Содержание учебного материала** Уральский фольклор. Особенности бытовых сказок. Бытовые сказки (тексты). **Домашнее задание № 1:** Устное выступление на тему «Фольклор». Темы на выбор: 1.Бытовой фольклор 2.Детский фольклор 3.Любовные песни 4.Обрядовый фольклор 5.Потешный фольклор 6.Исторические песни План: 1. Определение 2. Черты/особенности 3. Жанры и их особенности 4. Примеры (аудио/видео/презентация/собственное исполнение) Форма свободная; выступление 4-6 минут на человека Индивидуально или в парах.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2	Тема 1.2 ПЗ № 1 Фольклор: легенды Урала.	**Практическое занятие № 1 (Прикладной модуль ПЗ № 1)** Уральский фольклор. Особенности легенд и былин. Особенности уральского фольклора. Уральские легенды и варианты былин (тексты). Географические достопримечательности Урала из легенд как объекты как коммерчески-успешный туристический проект. Устные выступления студентов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
3	Тема 1.3 Историко-литературный процесс.	**Содержание учебного материала:** Литература и исторические факторы ее формирования. Историко-культурный процесс	2	ОК1 ОК2

		рубежа XVIII — XIX веков. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Литературные направления: классицизм, сентиментализм, романтизм, реализм, модерн, постмодерн. Их черты. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
4	Тема 1.4 ПЗ № 2 Историко-литературный процесс	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала:** Практическое занятиена тему «Литературные направления» (по лекционному материалу). Личность А. Пушкина. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
5	Тема 1.5 Теория стихосложения.	**Содержание учебного материала:** Особенности родов литературы, краткая характеристика жанров. Лирический род литературы: виды тропов, рифма, размер. Анализ стихотворений А.С. Пушкина. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
6	Тема 1.6 ПЗ № 3 Теория стихосложения.	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала:** Практическое занятиена основе творчества М.Ю. Лермонтова: анализ стихотворений поэта, личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. **Домашнее задание № 2:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение М.Ю. Лермонтова: Прощай немытая Россия Страна рабов страна господ И вы мундиры голубые И ты им преданный народ. Быть может за стеной Кавказа	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Укроюсь от твоих пашей От их всевидящего глаза От их всеслышащих ушей.		
Раздел 2. Русская литература 18-19вв.				
7	Тема 2.1 Классицизм: М. Ломоносов «Ода..».	**Содержание учебного материала:** Особенности классицизма. Жанры оды. М. Ломоносов «Ода на день восшествия…». **Домашнее задание № 3:** Прочитать Г. Каменев «Софья». Выучить или письменно проанализировать отрывок из поэмы М. Ломоносова: Науки юношей питают Отраду старым подают В счастливой жизни украшают В несчастной случай берегут В домашних трудностях утеха И в дальних странствах не помеха. Науки пользуют везде Среди народов и в пустыне В градском шуму и наедине В покое сладки и в труде.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
8	Тема 2.2 ПЗ № 4 Сентиментализм: Г. Каменев «Софья».	**Практическое занятие № 4** Особенности сентиментализма. Краткая биография Г. Каменева. Повесть «Софья»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
9	Тема 2.3 Поэма и ее черты: А.С. Пушкин «Медный всадник».	**Содержание учебного материала:** А.С. Пушкин «Медный всадник». Лекция с элементами анализа художественных произведений. Сюжет, тема, идея, основные образы. Варианты трактовки образа Петра Первого. Тема «маленького человека». **Домашнее задание № 4**: Выучить или письменно проанализировать отрывок из поэмы А.С. Пушкина: Люблю тебя, Петра творенье, Люблю твой строгий, стройный вид, Невы державное теченье,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Береговой ее гранит, Твоих оград узор чугунный, Твоих задумчивых ночей Прозрачный сумрак, блеск безлунный, Когда я в комнате моей Пишу, читаю без лампады, И ясны спящие громады Пустынных улиц, и светла Адмиралтейская игла, И, не пуская тьму ночную На золотые небеса, Одна заря сменить другую Спешит, дав ночи полчаса.		
10	Тема 2.4 ПЗ № 5 Поэты пушкинской поры: лирика К. Батюшкова.	**Практическое занятие № 5** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь К. Батюшкова. Темы, мотивы и образы ранней лирики и поздней. Жанровое и художественное своеобразие творчества. **Домашнее задание № 5:** Прочитать Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
11	Тема 2.5 Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего».	**Содержание учебного материала:** Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего». Лекция с элементами анализа художественных произведений. Сюжет, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание № 6**: Ознакомиться с содержанием романа И.А. Гончарова «Обломов».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
12	Тема 2.6 И.А. Гончаров роман «Обломов» (обзорно).	**Содержание учебного материала:** Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. **Домашнее задание № 7**: Прочитать 1 главу сборника И.А. Гончарова «Фрегат Паллада».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

13	Тема 2.7 ПЗ № 6 И.А. Гончаров «Фрегат Паллада».	**Практическое занятие № 6 (Прикладной модуль ПЗ № 2)** Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. История создания сборника. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Очерк и его характерные черты. Маршрут фрегата Паллады как маршрут с туристическим потенциалом. **Домашнее задание № 8:** Ознакомиться с содержанием пьесы А.Н. Островского «Гроза».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
14	Тема 2.8 А.Н. Островский пьеса «Гроза».	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
15	Тема 2.9 ПЗ № 7 М.Ю. Лермонтов и Дж.Г. Байрон.	**Практическое занятие № 7** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь М. Лермонтова и Дж.Г. Байрона. Темы, мотивы и образы ранней лирики Байрона. Особенности английского романтизма. Жанровое и художественное своеобразие Байрона. Анализ стихотворений. **Домашнее задание № 9:** Подготовить устный доклад на одну из тем: 1. История создания романа И. Тургенева «Отцы и дети» 2. Нигилизм в философии, русской культуре и в романе. 3. Сюжет: 1-7 главы (умеренно подробно) 4. Сюжет: 8-15 главы (умеренно подробно) 5. Сюжет: 16-22 главы (умеренно подробно) 6. Сюжет: 23-28 главы (умеренно подробно) 7. Характеристики Е. Базарова и А. Кирсанова 8. Характеристики А. Одинцовой, Е. Локтевой и Фенечки 9. Характеристики Павла Петровича, Николая Петровича и родителей Е. Базарова 10. Критики-современники И. Тургенева о романе 11. Темы, конфликты и идеи романа 12. Актуальность романа в наши дни (здесь же можно добавить ваши мысли о романе и	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		общие выводы)		
16	Тема 2.10 ПЗ № 8 И.С. Тургенева «Отцы и дети».	**Практическое занятие № 8** **Содержание учебного материала:** Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. 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. Устные доклады. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
17	Тема 2.11 ПЗ № 9 И.С. Тургенева «Отцы и дети».	**Практическое занятие № 9** **Содержание учебного материала:** Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. 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. **Домашнее задание № 10:** Ознакомиться с содержанием романа Ф.М. Достоевского «Отцы и дети».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
18	Тема 2.12 Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание» (обзорно).	**Практическое занятие.** Нигилизм. Проблема «отцов и детей». Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. **Домашнее задание № 9** Ознакомиться с содержанием Л.Н. Толстого «Война и мир».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
19	Тема 2.13 ПЗ № 10 Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание» (обзорно).	**Практическое занятие № 10 (Прикладной модуль ПЗ № 3)** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии писателя. Роман «Преступление и наказание». История создания. Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Мрачный образ Петербурга. Составление туристических маршрутов на тему «Петербург Достоевского». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
20	Тема 2.14 Сюжет и история создания	**Содержание учебного материала:** Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные	2	ОК1 ОК2

	романа Л.Н. Толстого «Война и мир».	искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
21	Тема 2.15 Система образов романа Л.Н. Толстого «Война и мир».	**Содержание учебного материала:** Андрей Болконский: участие в войне, встреча с Пьером Безуховым, встреча с Наташей Ростовой, прощение Анатоля Курагина. Пьер Безухов: дружба с Анатолем Курагиным, Долоховым, женитьба на Элен, масонство, поиски идеала, участие в Бородинском сражении. Женские образы романа. Семья Бергов, Курагиных, Болконских, Ростовых. Воспитание, взаимоотношения, традиции в семьях. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
22	Тема 2.16 ПЗ № 11 Художественное своеобразие романа Л. Толстого «Война и мир»	**Содержание учебного материала:** 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». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
23	Тема 2.17 Литература как искусство слова.	**Содержание учебного материала:** Решение проблемных вопросов. Повторение изученного. Итоговая аттестация. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
24	Тема 2.13 Л.Н. Толстой «После бала».	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии писателя. История создания. Своеобразие жанра. Особенности	2	ОК1 ОК2

		сюжета. Отображение русской действительности в романе. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
25	Тема 2.14 Юмор, ирония, сатира: М.Е. Салтыков-Щедрин «История одного города».	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика. Сюжет, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание № 11**: Ознакомиться с содержанием пьесы А.П. Чехова «Вишневый сад». Сочинение на тему «Образ градоначальника» по главе «Органчик» (форма свободная, не менее 3-х абзацев. 70-90 слов).	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
26	Тема 2.15 ПЗ № 12 А.П. Чехов «Вишневый сад».	**Практическое занятие № 11 (Прикладной модуль ПЗ № 4)** **Содержание учебного материала:** Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе. Смысл названия пьесы. Особенности символов. Парки и сады как объекты туризма. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
27	Тема 2.16 А.П. Чехов «Дама с собачкой» и «Человек в футляре».	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Дама с собачкой», «Человек в футляре»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
28	Тема 2.17 Юмористические рассказы А.П. Чехова.	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Беседа пьяного с трезвым чертом», «Женское счастье», «Говорить или молчать?»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

		Дифференцированный зачет. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК9
2 семестр Раздел 3. Русская литература 19-20вв.				
1	Тема 3.1 Поэмы А. Толстого.	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии. Историческая поэма и ее черты. Поэмы «Канут» и «Василий Шибанов». Историческая основа поэм. **Домашнее задание № 12:** Прочитать повесть Н.С. Лескова «Очарованный странник».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2	Тема 3.2 ПЗ № 13 Н.С. Лесков «Очарованный странник».	**Практическое занятие № 12 (Прикладной модуль ПЗ № 5)** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести.Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник». Путешествие по России в условиях 1860 -70х гг. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
3	Тема 3.3 ПЗ № 14 Лирика Ф.И. Тютчева.	**Практическое занятие № 13** **Содержание учебного материала:** Ф.И. Тютчев. Очерк жизни и творчества. Анализ стихотворений: «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять…», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать…», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...»). **Домашнее задание № 13:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение Ф.И. Тютчева: Лазурь небесная смеется Ночной омытая грозой И между гор росисто вьется Долина светлой полосой. Лишь высших гор до половины Туманы покрывают скат Как бы воздушные руины	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Волшебством созданных палат.		
4	Тема 3.4 ПЗ № 15 Лирика А.А. Фета.	**Практическое занятие № 14** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Импрессионизм в литературе. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета: «Шепот, робкое дыханье…», «Это утро, радость эта…», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали…», «Еще майская ночь». **Домашнее задание № 14:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А.А. Фета: Целый мир от красоты От велика и до мала И напрасно ищешь ты Отыскать ее начало. Что такое день иль век Перед тем что бесконечно? Хоть не вечен человек То, что вечно человечно.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
5	Тема 3.5 ПЗ № 16 Лирика Н.А. Некрасова	**Практическое занятие № 15** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь К. Батюшкова. Темы, мотивы и образы ранней лирики и поздней. Жанровое и художественное своеобразие творчества. **Домашнее задание № 18:** Ознакомиться с содержанием пьесы М. Горького «На дне». Выучить или письменно проанализировать стихотворение Н.А. Некрасова: Мать Она была исполнена печали, И между тем, как шумны и резвы Три отрока вокруг нее играли, Ее уста задумчиво шептали: «Несчастные! зачем родились вы? Пойдете вы дорогою прямою И вам судьбы своей не избежать!» Не омрачай веселья их тоскою, Не плачь над ними, мученица-мать!	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Но говори им с молодости ранней: Есть времена, есть целые века, В которые нет ничего желанней, Прекраснее — тернового венка…		
6	Тема 3.6 М. Горький пьеса «На дне»	**Содержание учебного материала:** Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Идейное содержание. Система образов. Образ нищей России. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
7	Тема 3.7 М. Горький «Песнь о соколе» и «Песнь о буревестнике».	**Содержание учебного материала:** Особенности жанра. Идейное содержание. Система образов. Образ России. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
8	Тема 3.8 ПЗ № 17 Рассказы А.И. Куприна.	**Практическое занятие № 17** **Содержание учебного материала:** Рассказы «Собачье счастье», «Куст сирени», «Чудесный доктор»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
9	Тема 3.9 Рассказы И.А. Бунина.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Пароходные туры как самый популярный вид туризма в России по материалам рассказа И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско». **Домашнее задание № 16:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение И.А. Бунина: Слово Молчат гробницы, мумии и кости,— Лишь слову жизнь дана: Из древней тьмы, на мировом погосте,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3

		Звучат лишь Письмена. И нет у нас иного достоянья! Умейте же беречь Хоть в меру сил, в дни злобы и страданья, Наш дар бессмертный — речь.		
10	Тема 3.10 Трактир как поставщик туристических услуг в путешествиях по России.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Трактир как поставщик туристических услуг в путешествиях по России по материалам историческим справкам. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
11	Тема 3.11 Рассказы М. Булгакова.	**Содержание учебного материала:** Личность и творческий путь М. Булгакова. Рассказ «Самогонное озеро»: сюжет, идея, актуальные проблемы рассказа. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
Раздел 4. Литература «Серебряного века»				
12	Тема 4.1 Наиболее посещаемые русским дворянством до 1917 года туристические объекты Европы.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Наиболее посещаемые русским дворянством до 1917 года туристические объекты Европы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
13	Тема 4.2 Новая поэзия XX века.	**Содержание учебного материала:** Особенности поэзии «серебряного века». Новые литературные направления в русской литературе. Знакомство с поэзией XX века. Работа в группах.	2	ОК1 ОК2 ОК3

		Домашнее задание не предусмотрено.		ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
14	Тема 4.2 Географии миграции населения в начале 20 века.	**Практическое занятие № 18 (Прикладной модуль ПЗ № 6)** **Содержание учебного материала:** Географии миграции населения в начале 20 века. Влияние революции 1917 на миграцию населения страны на основе исторических справок. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
15	Тема 4.3 ПЗ № 18 Символизм: лирика В. Брюсова.	**Практическое занятие № 18** **Содержание учебного материала:** Символизм и его черты. Личность и творчество В. Брюсова. Анализ стихотворений. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
16	Тема 4.4 А. Блок поэма «12».	**Содержание учебного материала:** Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. **Домашнее задание № 17:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А. Блока: Ночь, улица, фонарь, аптека, Бессмысленный и тусклый свет. Живи еще хоть четверть века - Все будет так. Исхода нет. Умрешь - начнешь опять сначала И повторится все, как встарь: Ночь, ледяная рябь канала,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Аптека, улица, фонарь.		
17	Тема 4.5 ПЗ № 19 Акмеизм: лирика М. Цветаевой.	**Практическое занятие № 19** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М.И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано…», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Имя твое — птица в руке…», «Тоска по родине! Давно…», «Есть счастливцы и есть счастливицы…», «Хвала богатым». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
18	Тема 4.6 ПЗ № 20 Акмеизм: лирика Н. Гумилева.	**Практическое занятие № 20** **Содержание учебного материала:** Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
19	Тема 4.7 ПЗ № 21 Акмеизм: лирика О. Мандельштама.	**Практическое занятие № 21** **Содержание учебного материала:** Своеобразие лирики. Краткая биография. Анализ стихотворений: «Мы живем, под собою не чуя страны…», «Ленинград», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Нежнее нежного», «Сохрани мою речь навсегда». **Домашнее задание № 18:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение О. Мандельштама: Это какая улица? Улица Мандельштама. Что за фамилия чертова — Как ее ни вывертывай, Криво звучит, а не прямо. Мало в нем было линейного,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Нрава он был не лилейного, И потому эта улица, Или, верней, эта яма Так и зовется по имени Этого Мандельштама…		
20	Тема 4.8 А. Ахматова поэма «Реквием».	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. **Домашнее задание № 19:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А. Ахматовой: Когда человек умирает Изменяются его портреты. По-другому глаза глядят и губы Улыбаются другой улыбкой. Я заметила это вернувшись С похорон одного поэта. И с тех пор проверяла часто И моя догадка подтвердилась.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
21	Тема 4.9 Имажинизм: С. Есенин «Русь».	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…». **Домашнее задание № 20:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение С. Есенина: Не криви улыбку руки теребя Я люблю другую только не тебя.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Ты сама ведь знаешь знаешь хорошо Не тебя я вижу не к тебе пришел. Проходил я мимо сердцу все равно — Просто захотелось заглянуть в окно.		
22	Тема 4.10 Кубофутуризм: В. Маяковский «Облако в штанах».	**Содержание учебного материала:** Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Сюжет, система образов, исторический подтекст поэмы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
23	Тема 4.11 ПЗ № 22 Эгофутуризм: лирика И. Северянина.	**Практическое занятие № 22** **Содержание учебного материала:** Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). И. Северянин. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин…»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений). **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
24	Тема 4.12 ПЗ № 23 Лирика Н. Заболоцкого.	**Практическое занятие № 23** **Содержание учебного материала:** Личность поэта и особенности творчества. Анализ произведений. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
25	Тема 4.13 Лирика Б. Пастернака: стихотворения Юрия Живаго.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать…»,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

		«Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Маршруты русских эмигрантов. **Домашнее задание № 21:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение Б. Пастернака: Февраль. Достать чернил и плакать! Писать о феврале навзрыд, Пока грохочущая слякоть Весною черною горит. Достать пролетку. За шесть гривен, Чрез благовест, чрез клик колес, Перенестись туда, где ливень Еще шумней чернил и слез. Где, как обугленные груши, С деревьев тысячи грачей Сорвутся в лужи и обрушат Сухую грусть на дно очей. Под ней проталины чернеют, И ветер криками изрыт, И чем случайней, тем вернее Слагаются стихи навзрыд.		ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
Раздел 5. Литература 2 половины 20 века				
26	Тема 5.1 М. Шолохов роман «Тихий Дон» (обзорно).	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Роман-эпопея «Тихий Дон». Своеобразие жанра. Особенности композиции. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
27	Тема 5.2 Памятники военным действиям как туристические объекты.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Диспут: пути решения проблемы социального неравенства; изображение войны в русской литературе. **Домашнее задание не предусмотрено**.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

				ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
28	Тема 5.3 ПЗ № 24 Лирика А. Т. Твардовского.	**Практическое занятие № 24** **Содержание учебного материала:** Лирика А. Твардовского. Поэма «Василий Теркин»: сюжет, идейное содержание, система образов. Война в произведении. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
29	Тема 5.4 Рассказы Ф. Абрамова.	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь Ф. Абрамова. Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «О чем плачут лошади», цикл рассказов о послевоенных годах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
30	Тема 5.5 Туристические объекты СССР.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Туристические объекты СССР. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
3 семестр				
1	Тема 5.6 В.Т. Шаламов «Колымские рассказы».	**Содержание учебного материала:** Судьбы Варлама Шаламова. Трагические страницы истории страны – время репрессий, время проблем свободы и несвободы личности. Основные мотивы «Колымских рассказов» – мотив запредельности существования человека в сталинских лагерях и мотив внутреннего сопротивления системе. Особенности шаламовской прозы: документальность, отсутствие авторской оценки. **Домашнее задание № 22:** Прочитать повесть А. Солженицына «Один день Ивана Денисовича».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

2	Тема 5.7 А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича».	**Содержание учебного материала:** А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»: сюжет, идейное содержание, образ Ивана Шухова. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образе Ивана Денисовича Шухова. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
3	Тема 5.8 Лагерная тема в русской литературе.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Лагерная тема в русской литературе. Своеобразие творчества А. Солженицына и В. Шаламова. География концлагерей России. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
4	Тема 5.9 Рассказы А. Платонова.	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Тема войны в рассказах. Тема деревни в творчестве. Рассказы для анализа: «Разноцветная бабочка», «Добрый Кузя», «Голубь и горленка», «Корова». Работа в группах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
5	Тема 5.10 Ю. Трифонов «Голубиная гибель».	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов рассказа, культурологический подтекст. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
6	Тема 5.11 Бардовская поэзия.	**Содержание учебного материала:** Бардовская поэзия: Н. Рубцов, Б. Окуджава, В. Высоцкий. Особенности бардовской поэзии. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4

				ОК5 ОК6 ОК9
7	Тема 5.12 Поэзия ближнего зарубежья.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Поэзия ближнего зарубежья. Туристические объекты стран бывшего СССР. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
8	Тема 5.13 Рассказы Н. Тэффи.	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь Н. Тэффи. Отражение трудностей жизни иммигранта в произведениях. Анализ рассказов «Брошечка», «Серцеведки», «Жизнь и воротник». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
9	Тема 5.14 Рассказы В. Шукшина.	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь В.М. Шукшина. Период «оттепели». Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «Срезал», «Чудик», «Микроскоп». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
10	Тема 5.15 Рассказы Я. Гашека.	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов, юмористическое начало в рассказах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
11	Тема 5.16	**Содержание учебного материала:**	2	ОК1

	Фантастика: Р. Шекли «Запах мысли».	Краткая биография. Своеобразие творчества. Фантастика как новое направление в литературе. Сюжет, система образов. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
Раздел 6. Литература Урала				
12	Тема 6.1 Творчество П.П. Бажова.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Сказы П.П. Бажова. Отражение быта и культуры Урала в его произведениях. Екатеринбург – камнерезная столица Урала. Туристические маршруты «Драгоценные камни и руды Урала». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
13	Тема 6.2 Рассказы Д. Мамина-Сибиряка.	**Содержание учебного материала:** Рассказы Д.Н. Мамина-Сибиряка «Вертел» и «Волшебник». Изображение действительности, философский и остро-социальный подтекст рассказов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
14	Тема 6.3 ПЗ № 25 Лирика Н. Куштума.	**Практическое занятие** № 25 **Содержание учебного материала:** Анализ лирического произведения: «Полюбил я суровые зимы», «Летит самолет над горами», «Я чувствую себя двадцатилетним». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
15	Тема 6.4 Творчество шестидесятников: М.П. Никулина и Э.И. Бояршинова.	**Содержание практического занятия:** Уральская литература 60-х – 70-х годов. Творчество шестидесятников. Основные мотивы и тематика творчества М.П.Никулиной, Э.И.Бояршиновой. Образ уральской природы в лирике поэтов.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4

		Анализ стихотворений по плану: М. Никулина: «Кермек», «Сохнет на камне соль». Э. Бояршинова: «Звезда летела», «Жизнь-то, вот она какая». **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК5 ОК6 ОК9
16	Тема 6.5 Поэтическое творчество В. Крапивина.	**Содержание практического занятия:** Анализ стихотворений: «Памятник», «Африка», «Если вдруг покажется пыльною и плоскою», «И невозможно быть самим собой». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
17	Тема 6.6 Екатеринбург Бориса Рыжего.	**Содержание практического занятия (Прикладной модуль):** Анализ стихотворений: «Две сотни счётчик намотает…», «Давай, стучи, моя машинка», «Над саквояжем в черной арке». Памятные места Екатеринбурга, посвященные поэту. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
18	Тема 6.7 ПЗ № 26 Лирика О. Дозморова	**Практическое занятие № 26** **Содержание учебного материала:** Краткая биография, особенности творчества. Анализ стихотворений «Душа уходит постепенно», «В стекле читая по губам..», «Густеет сумрак темно-синих туч», «В чем только чудилась беда», «Родная речь». **Домашнее задание № 23:** Устный доклад на тему «Творчество А. Иванова» индивидуально или в паре. План: 1. Краткая биография 2. Обзор романа на выбор: сюжет, основные образы, идея, экранизация	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
19	Тема 6.8 ПЗ № 27 Творчество А. Иванова.	**Практическое занятие** № 27 **Содержание учебного материала:** Обзорное изучение творчества писателя. Представление презентаций студентов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

				ОК9
20	Тема 6.9 А. Расторгуев: эссе.	**Содержание практического занятия:** Эссе – как жанр публицистики. «100 мыслей о Екатеринбурге»: тематика и идея. План написания эссе по ассоциативному методу. Екатеринбург – туристический город. Способы коммерциализации памятных мест и объектов туризма города. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
21	Тема 6.10 ПЗ № 28 Современная литература.	**Практическое занятие № 28** **Содержание учебного материала:** Современные авторы. Особенности постмодерна. Устные доклады студентов. **Домашнее задание № 24:** Устный доклад на тему «Мой любимый современный автор». План: 1. О ком пойдет речь. Краткая биография 2. Любимое произведение автора: краткий синопсис 3. Выводы и впечатления, оставшиеся после прочтения.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
22	Тема 6.11 ПЗ № 29 Литература и музыка Екатеринбурга.	**Практическое занятие № 29** **Содержание учебного материала:** Современные авторы. Особенности постмодерна. Устные доклады студентов. **Домашнее задание № 25:** Устный доклад на тему «Литература и музыка Екатеринбурга». Тема на выбор: **Эстрадные певцы** Юрий Лоза Александр Малинин Владимир Мулявин («Песняры») Владимир Пресняков Елена и Владимир Пресняковы («Самоцветы») Владимир Топорков **Джазовые певцы** Владимир Демьянов Флора Бачахчян/Максим Юдин **Рок-музыканты и музыкальные группы:**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Сергей Бобунец («Смысловые галлюцинации») Вячеслав Бутусов («Наутилус Помпилиус») Александр Гагарин («Сансара») Вадим Самойлов («Агата Кристи») Владимир Шахрин («Чайф») Олег Ягодин («Курара») Мистер Кредо (Александр Махонин) **Современная музыка:** Соня Брусника и группа «Внимание, брусника!» Клава Кока (Клавдия Высокова) Ольга Маркес и группа «Alai Oli» Вера Мусаэлян и группа «Алоэ вера» Олег Майами (Олег Кривиков) Нечаев Кирилл и группа NeVa Нилетто (Данил Прытков) Катя Павлова и группа «Обе две» Лёша Свик (Алексей Норкитович) Виталий Гостюхин и группа АК-47 Иван Марголдин и группа «Полматери» **План:** Биография (кратко) Творческий путь (музыкальная карьера) Интересные факты из биографии и творчества Стихотворения (можно включить песню, 1-2 или нарезку из нескольких)		
23	Тема 6.12 Литература как искусство слова.	Подведение итогов, итоговая аттестация. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК2.1 ПК2.3
		Итого	162	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Русского языка, литературы, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лебедев Ю. В. Литература. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1 / Ю.В. Лебедев. - Москва : Просвещение, 2024. - 367 с. - ISBN 978-5-09-116439-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398461/reading (дата обращения: 19.06.2026). - Текст: электронный.

2. Лебедев Ю. В. Литература. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 / Ю.В. Лебедев. - Москва : Просвещение, 2024. - 367 с. - ISBN 978-5-09-116440-4. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398462/reading (дата обращения: 19.06.2026). - Текст: электронный.

3. Михайлов О. Н. и др. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1 / О.Н. Михайлов. - Москва : Просвещение, 2024. - 415 с. - ISBN 978-5-09-116441-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398465/reading (дата обращения: 19.06.2026). - Текст: электронный.

4. Михайлов О. Н. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 / О.Н. Михайлов, И.О. Шайтанов, В.А. Чалмаев. - Москва : Просвещение, 2024. - 431 с. - ISBN 978-5-09-116438-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398466/reading (дата обращения: 19.06.2026). - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 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://urait.ru/bcode/565896.

2. 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://urait.ru/bcode/564786.

3. Соколов, А. Г. Русская литература конца XIX - начала XX века : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 501 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18179-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561224.

3.2.3. Дополнительные источники

- www.school-collection.rdu.ru
- www.ege.edu.ru
- www.fipi.org.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.02 Литература

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Знать: 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; 2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; 3) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литератур народов России; 4) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 5) владение основными терминами литературоведения. **Уметь:** 1) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 2) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; 3) сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; 4) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания	1) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур. 2) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; 3) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий; 4) навык выразительного и осмысленного чтения (критическое чтение)	Анализ поэтического текста, устные доклады, письменные практические занятия, задания текущего контроля, домашнее задание.

литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме; 5) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и др.); 6) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	художественного произведение; 5) навык поиска и обработки информации в соответствии с поставленными целями.	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.03 ИСТОРИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Жилина Т. В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Колпакова О.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Смоленцева Т.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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 общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	ПРб 06. 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

	решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и	ПРб 07. 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

	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	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного	ПРб 08. 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 09. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

	взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области эстетического воспитания: - 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; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать	ПРб 03. 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

	предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
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.	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;	ПРб 01. 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-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) ПРб 02. 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 03. 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

	патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов ПРб 04. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 05. 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 ПРб 08. Умение анализировать текстовые, 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 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
ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	В сфере трудового воспитания: – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия;	– 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; – 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; – умение анализировать текстовые, 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; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	– формулировать и обосновывать выводы; Владение познавательными универсальными учебными действиями: – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки (всего)	**168**	
Учебные занятия	**164**	**48**
Основное содержание	**130**	
В том числе теоретические занятия	**94**	
практические занятия	**36**	
Прикладной модуль	**34**	
в том числе теоретические занятия	**22**	
практические занятия	**12**	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.03 История

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1 семестр				
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)				
1	**Тема 1.1. Мир в начале XX века**	**Содержание учебного материала:** Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. 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. **Домашнее задание № 1:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
2	**Тема 1.2. Россия и мир в годы Первой мировой войны**	**Содержание учебного материала:** Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и 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. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 2: Повторить пройденный материаел</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3.
ПЗ №1.
Хронология Первой мировой войны.</td><td>Практическое занятие № 1
Содержание практического занятия: работа с источниками по Первой мировой войне, с историческими картами военных кампаний.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения:
1. Заполните таблицу по событиям кампаний Первой мировой войны.
<table>
<tr><td>Год кампании</td><td>Дата события</td><td>Участники</td><td>Итоги</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
2. Определите стороны и цели сторон в Первой мировой войне. Что объединяло страны, ставшие участниками этих союзов?
3. Прочитайте отрывки из воспоминаний У. Черчилля (военно-морского министра Англии в годы войны) и Д. Ллойда Джорджа (премьер-министра Англии) и ответьте на вопросы:
- Какова позиция ведущих политических деятелей Англии в отношении России и ее роли в Первой мировой войне?
- Что, по их мнению, характеризует силу бывшего союзника?
- В чем они видят «эгоистическое упрямство» командований Франции и Англии?
4. Многие современники и историки были убеждены в том, что неудачи в войне стали одной из важнейших причин надвигавшейся революции. Поддержите или опровергните эту мысль. Помните, что ваши рассуждения должны опираться на факты.
Домашнее задание №3: Повторить пройденный материал</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4.
Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</td><td>Содержание учебного материала:
Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.
Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.
Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны **Домашнее задание № 4:** Повторить базовые термины темы: распутинщина, оппозиция, пропаганда, карточная система, мобилизация, тыл, фронт, капитуляция		
5	**Тема 1.5. ПЗ №2. Итоги Первой мировой войны.**	**Практическое занятие № 2** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом, с Атласом; заполнение контурной карты “Территориальные изменения после Первой мировой войны в 1918-1923 гг”. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** 1. Закрасить территории государств, образовавшихся с 1917 г. по 1923 г. 2. Указать бывшие германские колонии, переданные другим государствам **Домашнее задание №5:** повторить основные даты темы	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
6	**Тема 1.6. Февральская революция в России в 1917 году**	**Содержание учебного материала:** 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. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. **Домашнее задание №6:** повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7. Октябрьская революция в России в 1917 году</td><td>Содержание учебного материала:
Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.
Домашнее задание №7: Повторить пройденный материал</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 1.8. ПЗ №3. Сравнительный анализ революционных событий в России в 1917 году.</td><td>Практическое занятие № 3
Содержание практического занятия: работа с конспектом, историческими источниками по теме «Революции в России»
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения:
подготовить сравнительную таблицу “Революции в России”
<table>
<tr><td></td><td>Февральская революция</td><td>Октябрьская революция</td></tr>
<tr><td>Причины</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Участники</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Итоги</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание №8: повторить основные даты темы</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 1.9 Первые революционные преобразования большевиков</td><td>Содержание учебного материала:
Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.
Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.
Домашнее задание №9: Прочитать главы 1-9 “Конституции РСФСР 1918 г.”</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 1.10.</td><td>Прикладной модуль</td><td>2</td><td></td></tr>
</table>

	ПЗ №4. Реформы большевиков.	**Практическое занятие № 4** **Работа с источниками** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом, работа с источниками “Декрет о мире”, “Декрет о земле”, “Декларация прав народов России”, “Декрет о национализации внешней торговли”, реорганизация системы общественного питания. «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) и организация столовых для трудящихся. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** 1. Каким должен был быть мирный договор о выходе России из Первой мировой войны? 2. Почему советское правительство отменяет “тайную дипломатию”? 3. Какие группы населения лишились земли по “Декрету о земле”? 4. Укажите основные принципы национальной политики СНК. 5. Распишите структуру совета внешней торговли. 6. Проанализируйте «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) **Домашнее задание №10:** Прочитать главы 10-17 “Конституции РСФСР 1918 г.”		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
11	**Тема 1.11. Гражданская война и ее последствия.**	**Содержание учебного материала:** 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 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». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК,	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. **Домашнее задание №11:** Изучить понятия “Военный коммунизм”, продразверстка.		
12	**Тема 1.12. Культура Советской России в период Гражданской войны**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности. Организация общественного питания по принципу «Фабрика – кухня». «Инструкции о порядке развертывания коммунального питания». **Домашнее задание №12:** повторить пройденный материал	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
13	**Тема 1.13. ПЗ № 5. Революция и Гражданская война в России.**	**Практическое занятие № 5** **Работа с источниками** **Содержание практического занятия:** Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты делятся по группам (5-7 человек), составляют интеллект-карты и презентуют их друг другу. Группа № 1 подготавливает карту по агитационным плакатам, группа № 2 - по журналам и газетам, группа № 3 - по песням и стихам, группа № 4 - по рассказам, анекдотам и т.п.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Домашнее задание №13: подготовиться к контрольной работе № 1 по разделу		
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы				
14	**Тема 2.1. СССР в 20-е годы. НЭП.**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в 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). **Домашнее задание №14:** Выучить определения: денационализация, продналог, аренда, концессия, хозрасчёт.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
15	**Тема 2.2. Образование СССР**	**Содержание учебного материала:** Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. **Домашнее задание №15:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
16	**Тема 2.3. Социальная политика большевиков.**	**Содержание учебного материала:** Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Деревенский социум: кулаки,	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы
Домашнее задание №16: Повторить пройденный материал</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 2.4.
ПЗ № 6.
Противоречия политики НЭПа</td><td>Практическое занятие № 6
Содержание практического занятия: Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти.
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
1. Чем состояли причины перехода к НЭПу?
2. Сравните политику нэпа с политикой «военного коммунизма» (ответ оформите в виде таблицы):
<table><tr><td>Вопросы для сравнения</td><td>Военный коммунизм</td><td>НЭП</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>3. Кратко охарактеризуйте противоречия НЭПа.
4. Сделайте вывод об итогах и значении НЭПа для дальнейшего развития страны.
5. Выполнить задания по тексту.
Домашнее задание №17: Повторить пройденный материал</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 2.5.
Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.</td><td>Содержание учебного материала:
Индустриализация в СССР. “Великий перелом”. Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и 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 аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.
Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. **Домашнее задание №18:** подготовиться к контрольной работе №2		
19	**Тема 2.6.** **ПЗ № 7.** **Социалистические стройки СССР**	**Практическое занятие № 7** **Содержание практического занятия:** Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. **Форма работы:** групповая работа студентов **Задания для выполнения:** На основании работы с историческими источниками составить агитационные плакаты крупнейших социалистических строек СССР. **Домашнее задание №19:** подготовиться к фронтальному опросу по теме.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
20	**Тема 2.7.** **Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в 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. Изменения в сфере общественного питания. Переход к социалистической форме организации питания: массовое питание, фабрика-кухня. Изменения в сфере гостеприимства. Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.

		первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне **Домашнее задание №20:** Повторить пройденный материал		
21	**Тема 2.8.** **ПЗ № 8.** **Повседневность 1930-х гг.**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие № 8** **Содержание практического занятия:** Организация общественного питания: фабрика-кухня, столовые, буфеты, чайные, клубы. **Форма работы:** групповая работа студентов **Задания для выполнения:** На основании работы с историческими источниками: 1. составить агитационные плакаты о правилах питания для детей, взрослых. 2. спроектировать уголок потребителя на предприятиях сферы услуг **Домашнее задание №21:** Повторить пройденный материал	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
22	**Тем 2.9.** **ПЗ № 9.** **Культурная революция и «угар НЭПа».**	**Практическое занятие № 9** **Содержание практического занятия:** Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Островский Н.А., Булгаков М.А.), исторических песен об «успехах народного хозяйства» **Форма работы:** групповая работа студентов	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Задания для выполнения: Студенты делятся на группы по 5-7 человек. В группах анализируют предложенные им источники и презентуют друг другу. **Домашнее задание № 22:** Повторить пройденный материал		
23	**Тема 2.10. Версальско-Вашингтонская система.**	**Содержание учебного материала:** Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. 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 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. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. **Домашнее задание № 23:** Выучить понятия: позиционная война, Версальско-вашингтонская система, репарации, великая депрессия, гиперинфляция, стагнация, тоталитаризм, диктатура.		
24	**Тема 2.11. Мир в 1920-е – 1930-е гг.**	**Содержание учебного материала:** Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. “Эра пацифизма”. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. “Потерянное поколение”: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение. **Домашнее задание № 24:** Выучить понятия: тоталитаризм, фашизм, национал-социализм, Коминтерн.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
25	**Тема 2.12. ПЗ № 10. Мир в 1920-е – 1930-е гг.**	**Практическое занятие № 10** **Содержание практического занятия:** Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками **Форма работы:** индивидуальная работа студентов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Задания для выполнения:
1. Заполнить таблицу “Сравнительная характеристика фашистских режимов”
<table>
<tr><th></th><th>Италия</th><th>Германия</th></tr>
<tr><td>Название партии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Лидеры партии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Лозунги</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Политическая система</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Экономика</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Социальная политика</td><td></td><td></td></tr>
</table>
2. Ответить на вопросы к источнику “Антикоминтерновский пакт”
Домашнее задание № 25: повторить пройденный материал</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>26</td>
<td>Тема 2.13. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы.</td>
<td>Содержание учебного материала:
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 конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.
Домашнее задание № 26: Повторить пройденный материал</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>27</td>
<td>Тема 2.14. СССР накануне Великой Отечественной войны</td>
<td>Содержание учебного материала:
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
Домашнее задание № 27: Повторить пройденный материал</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы				
28	**Тема 3.1. Причины и начало Второй мировой войны.**	**Содержание учебного материала:** Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой 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. **Домашнее задание № 28:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
29	**Тема 3.2 Начало Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** 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. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз **Домашнее задание № 29:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
30	**Тема 3.3. Причины Великой Отечественной Войны.**	**Содержание учебного материала:** 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. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско- германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. **Домашнее задание № 30:** Повторить пройденный материал		
31	**Тема 3.4. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)**	**Содержание учебного материала:** Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. **Домашнее задание № 31:** Заполнить контурную карту “Великая Отечественная война Советского союза. Военные действия с 22.06.1941 по 19.11.1942 г.»: обозначьте направления главных ударов фашистских войск в 1941 г., отметьте места оборонительных боев и контрударов советских войск в 1941-1942 гг., обозначьте линию фронта, на которой были остановлены немецко-фашистские войска к декабрю 1941 г., закрасьте территорию освобожденную советскими войсками в результате зимнего наступления 1941-1942 г., подпишите название городов-героев.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
32	**Тема 3.5. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)**	**Содержание учебного материала:** Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного 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.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. **Домашнее задание № 32:** Повторить пройденный материал		
33	**Тема 3.6. СССР и союзники.**	**Содержание учебного материала:** Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. “Большая тройка” **Домашнее задание № 33:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
		2 семестр		
34	**Тема 3.7. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** 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 населения фронту. 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. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Организация питания граждан в военный период. Система талонов. Блокадный хлеб. **Домашнее задание № 34:** Повторить пройденный материал	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
35	**Тема 3.8. ПЗ № 11. Повседневность**	**Практическое занятие № 11** **Содержание практического занятия:** Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

	военного времени.	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. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** Составить интеллект – карту на одну из предложенных тем в содержании практического занятия, используя исторические источники, фотографии, источники личного происхождения. **Домашнее задание № 35:** повторить пройденный материал		ОК 05 ОК 06
36	**Тема 3.9.** **ПЗ № 12. Урал - фронту**	**Практическое занятие № 12** **Содержание практического занятия:** Практическое занятиепроводится в Свердловском областной краеведческом музее в процессе тематической экскурсии «Урал - фронту». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «Урал - фронту» **Домашнее задание № 36:** повторить пройденный материал	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
37	**Тема 3.10.** **Победа СССР в Великой Отечественной войне.**	**Содержание учебного материала:** Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. **Домашнее задание № 37:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
38	**Тема 3.11.** **Война и общество**	**Содержание учебного материала:** Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. **Домашнее задание № 38:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
39	**Тема 3.12** **Завершающий период Великой**	**Содержание учебного материала:** Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05

	Отечественной войны.	Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Итоги Великой Отечественной Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. **Домашнее задание № 39:** Выучить понятия денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации		ОК 06
40	**Тема 3.13. Завершение Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Изменение политической карты мира **Домашнее задание № 40:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
41	**Тема 3.12. ПЗ № 13. Мир после Второй мировой войны**	**Практическое занятие № 13** **Содержание практического занятия:** Работа с исторической картой **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** Заполнить контурную карту “Мир после Второй мировой войны”: 1. Выделите границы государств и покажите территории, отошедшие к СССР и Польше в результате войны. 2. Покажите территории, отошедшие от Италии к Югославии и Греции по Парижскому договору 1947 г. 3. Обозначьте границы советской, американской, английской и французской зон оккупации Германии. 4. Подпишите различными цветами названия государств - участников НАТО, ОВД и остальных государств. 5. Подчеркните линиями разного цвета подписи названий государств - членов СЭВ и ЕЭС. **Домашнее задание № 41:** Подготовиться к итоговой контрольной работе №3 по разделу	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

Раздел 4. СССР в 1945 - 1991 годы. Послевоенный мир				
42	**Тема 4.1. Организация Объединенных наций**	**Содержание учебного материала:** Генеральная Ассамблея, Совет Безопасности, Секретариат и Генеральный секретарь, Экономический и социальный совет, Международный суд. Функции и полномочия. Порядок комплектации. Порядок голосования. **Домашнее задание № 42:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
43	**Тема 4.2. СССР в 1945 - 1953 гг.**	**Содержание учебного материала:** СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Восстановление промышленности и хозяйства. Разруха. Демобилизация армии. Демилитаризация экономики. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Идеологическая кампания (1940-х - 1950-х гг.). Ужесточение административно-командной системы. Послевоенные репрессии. “Ленинградское дело”. Борьба с космополитизмом. “Дело врачей”. **Домашнее задание № 43:** Повторить изученный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
44	**Тема 4.3. Начало холодной войны.**	**Содержание учебного материала:** Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее. **Домашнее задание № 44:** Повторить изученный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
45	**Тема 4.4. СССР в период “Оттепели” (1953 - 1964 гг.)**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Перемены после смерти И.В. Сталина. Внутрипартийная борьба за власть и победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Период “Оттепели”. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Жилищная революция. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Научно-техническая революция в СССР. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1

		людей. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Выступления населения. Причины отставки Н.С.Хрущева. **Домашнее задание № 45:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: оттепель, интеллигенция, репрессии, шестидесятники, политзаключенные, концлагеря, коммунизм, целина, соцоревнования, планирование.		
46	**Тема 4.5. Внешняя политика. СССР и страны Запада (1953 - 1964 гг.)**	**Содержание учебного материала:** Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Выступления населения. Причины отставки Н.С. Хрущева. **Домашнее задание № 46:** Повторить изученный материал.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr>
<td>47</td>
<td>Тема 4.6.
ПЗ № 14
Научно-техническая революция в СССР</td>
<td>Практическое занятие № 14
Содержание практического занятия:
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: студентам необходимо выделить основные направления развития советской науки в период 50-х - 60-х гг. и заполнить таблицу “Научные достижения СССР”:
<table><tr><th>Дата</th><th>Название проекта</th><th>Создатели (участники)</th><th>Результаты</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Домашнее задание № 47: Повторить конспект</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>48</td>
<td>Тема 4.7.
Мир во второй половине XX века. Начало Холодной войны</td>
<td>Содержание учебного материала:
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 военно-политических блоков (НАТО и ОВД).
Домашнее задание № 48: Повторить изученный материал</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>49</td>
<td>Тема 4.8.
Международные кризисы Холодной войны</td>
<td>Содержание учебного материала:
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.
Домашнее задание № 49: Повторить изученный материал</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>50</td>
<td>Тема 4.9.
Холодная война. Период “Разрядки” и ее завершение</td>
<td>Содержание учебного материала:
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. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.
Домашнее задание № 50: Повторить изученный материал</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>51</td><td>Тема 4.10.
ПЗ № 15
События Холодной войны</td><td>Практическое занятие № 15
Содержание практического занятия:
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
Проследите основные этапы формирования системы союзов в мире в 1940-1950е гг. Заполните таблицу.
<table>
<tr><td colspan="3">Группа государств Запада</td><td colspan="3">СССР и его союзники</td></tr>
<tr><td>Дата</td><td>Международное событие, его участники</td><td>Его значение</td><td>Дата</td><td>Международное событие, его участники</td><td>Его значение</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 51: Подготовиться к контрольной работе №4</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>52</td><td>Тема 4.11.
СССР в период “Застоя”
(1964 - 1984 гг.)</td><td>Прикладной модуль
Содержание учебного материала:
СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Новые тенденции в развитие общественного питания. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства.
Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06
ПК 1.1.</td></tr>
</table>

		стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. **Домашнее задание № 52:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: Развитой социализм, идеология, партийная номенклатура, застой, инакомыслие, диссиденты, теневая экономика.		
53	**Тема 4.12. Новые вызовы внешнего мира.**	**Содержание учебного материала:** Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. **Домашнее задание № 53:** 1. Повторить изученный материал.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
54	**Тема 4.13. СССР в период “Перестройки” (1984 - 1991)**	**Содержание учебного материала:** 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 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. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. **Домашнее задание № 54:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: перестройка, гласность, суверенитет, приватизация	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

55	**Тема 4.14. Внешняя политика периода “Перестройки” (1984 - 1991)**	**Содержание учебного материала:** Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. **Домашнее задание № 55:** Подготовиться к контрольной работе №5	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
56	**Тема 4.15. Демократизация советской политической системы**	**Содержание учебного материала:** XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. **Домашнее задание № 56:** Повторить изученный материал.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
57	**Тема 4.16. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг.**	**Содержание учебного материала:** Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. **Домашнее задание № 57:** Повторить изученный материал.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
58	**Тема 4.17. ПЗ № 16 Дискуссии о причинах распада СССР**	**Практическое занятие № 16** **Содержание практического занятия:** работа с историческими источниками **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** с помощью исторических источников, интернет-ресурсов и дополнительной литературы, а также высказать свое мнение к распаду СССР и аргументировать свой ответ. **Домашнее задание № 58:** Повторить конспект	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
59	**Тема 4.18. Предпосылки и**	**Содержание учебного материала:** Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о	2	ОК 02 ОК 04

	причины распада СССР	государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. «Парад суверенитетов». Референдум о сохранении СССР. **Домашнее задание № 59:** Повторить изученный материал.		ОК 05 ОК 06
60	**Тема 4.19. Экономическая ситуация в начале 1990х**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Изменения в сфере общественного питания и сфере услуг. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. **Домашнее задание № 60:** Повторить изученный материал.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
61	**Тема 4.20. Распад СССР**	**Содержание учебного материала:** Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене. **Домашнее задание № 61:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
62	**Тема 4.21. Культура СССР в XX веке**	**Содержание учебного материала:** Государство и культура в XX веке. Развитие искусства, литературы, музыки, театра. Появление кинематографа. Формирование модернистской и постмодернистской культуры. Основные деятели советской культуры XX века. Развитие науки и техники, основные достижения. **Домашнее задание № 62:** подготовиться к практической работе	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
63	**Тема 4.22. ПЗ № 17 Культура СССР в XX веке**	**Практическое занятие № 17** **Содержание практического занятия:** работа с визуальными источниками **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** студент должен подготовить небольшой доклад с презентацией посвященный одному деятелю культуры или науки СССР XX века.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Домашнее задание № 63: Повторить пройденный материал		
64	**Тема 4.23. ПЗ № 18 Новые тенденции в развитии сферы услуг и гостеприимства России во второй половине XX века**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие № 18** **Содержание практического занятия:** «Кулинарная революция» 90-х годов и ее результаты. Хаос и плюрализм на пищевом рынке России, контрасты в еде и в кулинарных идеалах, формирование новых пищевых нравов. 1991—1999. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** студент на основании анализа ассортимента магазинов, ресторанов, источников личного характера, видео материалов составляет два меню: - меню среднестатистической семьи из 4 человек (два взрослых и два ребенка) на неделю; - ассортимент праздничной «корзины» для застолья на шесть человек **Домашнее задание № 64:** Повторить пройденный материал	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
Раздел 5. Российская Федерация в 1992 - 2020 гг. Современный мир в условиях глобализации				
65	**Тема 5.1. Политическое развитие России в 90-е годы**	**Содержание учебного материала:** Политическая система в России в начале 1990-х гг. Политические последствия радикальных экономических реформ. Конфликт Верховного Совета и президента: основные этапы. События 3-4 октября 1993 г. Роспуск Верховного Совета. Конституция 1993 г. Новая политическая система России. Складывание многопартийности. **Домашнее задание № 65:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: многопартийная система, терроризм, гражданская война, сепаратизм, оппозиция, олигарх	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
66	**Тема 5.2. Экономическое развитие России в 90-е годы**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** 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	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.
Домашнее задание № 66:
1. Повторить изученный материал.
2. Выучить основные понятия темы: Либерализация, рынок, свободное ценообразование, инфляция, частный сектор экономики, приватизация, дефолт</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>67</td><td>Тема 5.3. Кризисные явления в экономике России в 90-е годы</td><td>Содержание учебного материала:
Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.
Домашнее задание № 67: Подготовиться к контрольной работе №6</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>68</td><td>Тема 5.4. ПЗ № 19 Формирование культуры потребления</td><td>Прикладной модуль
Практическое занятие № 19
Содержание практического занятия: Анализ популярных тенденций в российском обществе, выявление трендовых направлений туризма, стран, с которыми происходила культурная диффузия.
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: студент на основании анализа журнальных статей и источников личного происхождения заполняют таблицу:
<table>
<tr><td>Популярные страны</td><td>Популярные фильмы</td><td>Популярная музыка</td><td>Популярные произведения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 68: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06
ПК 1.1.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>69</td>
<td>Тема 5.5.
ПЗ № 20
Новая политическая система России</td>
<td>Практическое занятие № 20
Содержание практического занятия: работа источниками и интернет-ресурсами
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: необходимо дать характеристику новой политической системы и многопартийности России в начале 1990-х гг. Заполнить таблицу «Основные политические партии и их программы»:
<table>
<tr><th>Название партии</th><th>Дата основания</th><th>ФИО политического лидера</th><th>Характеристика политической программы</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 69: Повторить конспект</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>70</td>
<td>Тема 5.6.
Первая и вторая Чеченские кампании</td>
<td>Содержание учебного материала:
Межнациональные конфликты 1992 г. Антидудаевская оппозиция У. Автурханова. Штурм Грозного силами оппозиции У. Автурханова. Операция по восстановлению конституционного порядка 1994 – 1996 гг. Террористические акты в Буденновске и Кизляре. Хасавюртовские соглашения. Межвоенный кризис в Чечне.
Вторжение в Дагестан. Террористические акты августа 1999 г. Контртеррористическая операция 1999 – 2000 гг. Режим А. Кадырова и Р. Кадырова в Чечне. Радикальные движения в Чечне 2000-х гг.
Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике.
Домашнее задание № 70: повторить конспект, подготовиться к практической работе</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>71</td>
<td>Тема 5.7.
ПЗ № 21
Общественность о Чеченских кампаниях</td>
<td>Практическое занятие № 21
Содержание практического занятия: работа источниками и интернет-ресурсами
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: представить сравнительный анализ отношения общества к Первой и Второй чеченской войне. Выявите сходства и различия.
<table>
<tr><th>Отношение общества к Первой чеченской войне</th><th>Отношение общества ко Второй чеченской войне</th></tr>
<tr><td colspan="2">Сходства</td></tr>
</table></td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

		<table><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">Различия</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> **Домашнее задание № 71:** Повторить конспект		
72	**Тема 5.8. Политическое развитие России в в 2000-е**	**Содержание учебного материала:** Формирование новой политической ситуации в начале 2000-х гг. 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. Построение вертикали власти и гражданское общество. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. **Домашнее задание № 72:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
73	**Тема 5.9. Россия в начале XXI века: экономическое развитие**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Развитие рыночной экономики, конкуренции, диверсификация, индустриализация; бурное развитие торговли и общественного питания; появление сетей **Домашнее задание № 73:** повторить конспект	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
74	**Тема 5.10. Россия в начале XXI века: социальное развитие**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.

		Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. **Домашнее задание № 74:** Повторить пройденный материал		
75	**Тема 5.11. Россия в начале XXI века: внешняя политика**	**Содержание учебного материала:** Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. **Домашнее задание № 75:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
76	**Тема 5.12. Политическое развитие России в в 2010-е**	**Содержание учебного материала:** Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Конституционная реформа (2020). **Домашнее задание № 76:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
77	**Тема 5.13 Повседневная жизнь современной России**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.

		автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш «Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). **Домашнее задание № 77:** Повторить пройденный материал		
78	**Тема 5.14. ПЗ № 22 Особенности развития сферы услуг и гостеприимства в России 2000-х гг.**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие № 22** **Содержание практического занятия:** работа с источниками и интернет-ресурсами **Форма работы:** групповая работа студентов **Задания для выполнения:** На основе анализа источников различного характера студентам необходимо представить основные тенденции развития сферы услуг и гостеприимства, проиллюстрировав их конкретными статистическими данными и примера. Возможно составление интеллект – карты по заданию **Домашнее задание № 78:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1
79	**Тема 5.15 Россия и страны СНГ**	**Содержание учебного материала:** Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. **Домашнее задание № 79:** Повторить пройденный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
80	**Тема 5.16 Украинский вопрос**	**Содержание учебного материала:** Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 80: Повторить пройденный материал</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>81</td><td>Тема 5.17
ПЗ № 23
Российская экономика в условиях коронавирусной пандемии</td><td>Прикладной модуль
Практическое занятие № 23
Содержание практического занятия: Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Экономические, внутриполитические, внешнеполитические и социокультурные вызовы и проблемы России в период пандемии.
Форма работы: индивидуальная работа
Задания для выполнения: заполнить таблицу
<table>
<tr><th>Сферы</th><th>Положительное влияние</th><th>Отрицательное влияние</th></tr>
<tr><td>Экономическая</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Внутриполитическая</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Внешнеполитическая</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Социокультурная</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 81: Повторить пройденный материал</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06
ПК 1.1.</td></tr>
<tr><td>82</td><td>Тема 5.18
ПЗ № 24
Мир и процессы глобализации в новых условиях.</td><td>Практическое занятие № 24
Содержание практического занятия: работа источниками и интернет-ресурсами. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.
Форма работы: индивидуальная работа
<table>
<tr><th>Проблемы</th><th>Суть проблемы</th><th>Прогнозы</th></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Задания для выполнения: заполнить таблицу</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td></td><td>Консультации</td><td></td><td>4</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Всего:</td><td colspan="2">168</td></tr>
</table>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 История

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1914—19 45 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Моск ва : Просвещение, 2024. — 239, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120011-9 (электр. изд.). — Текст : электронный.
2. Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1914—19 45 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 496 с. : ил. ISBN 978-5-09-120012-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.
3. Мединский В. Р., Чубарьян А. О.История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120025-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.
4. Мединский В. Р., Торкунов А. В.История. История России. 1945 год — начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 447, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120013-3 (электр. изд.). – Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561359
2. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535091
3. История России. 1941—2015 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18472-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561877
4. Князев, Е. А. История России. XX век : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566781

Дополнительная литература:

1. Белая книга. Экономические реформы в России 1991—2000 [Текст] / Сост. С.Г. Кара-Мурза. – М.: Алгоритм, 2002.
2. Воронин Ю. М. Стреноженная Россия: Политико-экономический портрет ельцинизма [Текст] / Ю.М. Воронин. – М.: Республика, 2003.
3. Гайдар Е. Т. Власть и собственность: Смуты и институты. Государство и

эволюция [Текст] / Е.Т. Гайдар. – СПб.: Норма, 2009.
4. Гайдар Е. Т. Долгое время. Россия в мире: очерки экономической истории [Текст] / Е.Т. Гайдар. – М.: Дело, 2005.
5. Геворкян Н. Тимакова Н. Колесников А. От первого лица. Разговоры с Владимиром Путиным. Вагриус, 2000.
6. Зевина О.Е. Об особенностях политической культуры современной России [Текст] /О.Е. Зевина, Б.И. Макаренко // Полис. 2010. № 1. С. 80 – 87.
7. Макаренко Б.И. Парламентские выборы 2003 г. как проявление кризиса партийной системы [Текст] / Б.И. Макаренко // Полис. 2004. № 1. С. 64 – 75.
8. Млечин Л. Борис Ельцин. Послесловие [Текст] / Л.Млечин. М.: Центрполиграф, 2007.
9. Назаретян А.П. Двадцать первый век: гибель цивилизации, возврат к прошлому или небывалый прогресс? [Текст] / А.П. Назаретян // Наука и религия. 2001. № 3. С.2-5.
10. Нельсон П. Экономическая диалектика и строительство демократии в России [Текст] / П. Нельсон, И. Кузенс // Социологические исследования. 1996. № 1. С. 37-45.
11. Россия: 10 лет реформ: Социально-демографическая ситуация. XI ежегодный доклад // Под ред. Н.М. Римашевской [Текст]. – М.: РИЦ ИСЭПН, 2002.
12. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ: https://www.garant.ru/
13. Консультант Плюс: https://www.consultant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 История

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Уметь		Выполнение практических заданий. Контрольные работы Заполнение контурных карт
характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;	- Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. - Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов.	
владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук,	- Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте. - Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями.	
различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
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;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент формулирует последние тенденции развития того или иного социального объекта.	

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;	- Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура. - Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества. - Студент раскрывает и поясняет причинно- следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами.	
характеризовать функции социальных институтов;	- Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент анализирует нормативно-правовые акты различного уровня.	
устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;	- Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем.	
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;	- Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем. - Студент работает с электронными источниками 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;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах. - Студент анализирует различные неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы. - Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы. - Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм.	
готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах.	
использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения;	- Студент умеет анализировать различные ситуации, происходящие в обществе. - Студент применяет обществоведческие термины для решения различных задач. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
ориентироваться в актуальных общественных событиях;	- Студент умеет анализировать основные социальные явления, происходящие в обществе. - Студент собирает и систематизирует актуальную информацию о различных социальных объектах.	
определять личную гражданскую позицию;	- Студент высказывает собственную гражданскую позицию. - Студент может аргументировать свою гражданскую позицию.	

осознавать значимости здорового образа жизни, роль непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
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;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
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;	- Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами.	
применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
нести гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
оценивать социальной информации, в том числе поступающей по каналам	- Студент работает с электронными источниками информации.	

сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации;		
соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
Знать		
понятие об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;	- Студент имеет представление об обществе как целостной системе и основных явлениях, происходящих в обществе. - Студент владеет знаниями о взаимодействии и взаимовлиянии различных сфер общества.	
основы социальной динамики;	- Студент может пояснить основные признаки различных общественных явлений и процессов.	
особенности процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;	- Студент понимает значение цифровизации современного мира. - Студень знает актуальные существующие каналы коммуникации в обществе.	

глобальные проблемы и вызовы современности;	- Студент может воспроизвести список основных современных глобальных проблем и их специфику. - Студент умеет анализировать статистическую информацию из различных источников, касающуюся глобальных проблем.	
перспективы развития современного общества, в том числе тенденции развития Российской Федерации;	- Студент перечисляет основные тенденции развития общества и важнейших социальных институтов. - Студент называет основные проблемы, присутствующие в обществе.	
понятия о человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;	- Студент точно воспроизводит основные обществоведческие понятия. - Студент имеет представление об изученных социальных объектах и процессах. - Студент корректно использует основные понятия, описывающие строение и функционирование общества.	
об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;	- Студент объясняет биосоциальную сущность человека. - Студент перечисляет основные этапы социализации личности в обществе. - Студент называет и аргументирует факторы социализации личности. - Студент формулирует знание человека в системе общественных отношений.	
об особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;	- Студент владеет знаниями об особенностях его будущей профессиональной деятельности. - Студент владеет знаниями о структурных элементах научного и ненаучного познания.	
о значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;	- Студент имеет представление о различных мировых религиях. - Студент владеет информацией о научной деятельности и ее признаках. - На основе жизненного опыта и знаний обществоведческих терминов студент имеет представление о художественной картине мира.	
об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;	- Студент может воспроизвести понятия экономики с различных ракурсов. - Студент знает меры государственной поддержки в области экономики для предприятий и граждан РФ. - Студент осознает особенности рыночной экономики в современном мире.	

о роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;	- Студент владеет понятиями о государственном бюджете и системе налогообложения в РФ. - Студент может воспроизвести этапы бюджетного процесса. - Студент знает о механизмах принятия бюджетных решений.	
о социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений;	- Студент владеет знаниями о направлениях социальной политике государства и ее структуре. - Студент имеет представление о различных социальных группах, нуждающихся в поддержке государства. - Студент объясняет взаимодействие и взаимовлияние личности и государственной системы. - Студент анализирует информацию из различных источниках о социальной государственной политике в РФ.	
о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;	- Студент владеет знаниями об основах политического строя. - Студент подробно может объяснить такие понятия, как демократия, правовое государство, федеративное устройство и суверенитет.	
о конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;	- Студент знает иерархическое устройство государственной власти в РФ. - Студент различает функционал органов власти. - Студент знает о интернет-источниках, в которых указывается актуальная информация о государственных органах власти.	
о системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации. - Студент знает права ребенка в обществе. - Студент понимает, как применить на практике механизм защиты прав ребенка в РФ.	
о правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;	- Студент называет причины необходимости регулирования общественных отношений. - Студент описывает сущность основных социальных норм. - Студент воспроизводит действие механизмов правового регулирования деятельности человека в обществе.	
о системе права и законодательства Российской Федерации.	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации.	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Агалакова Е.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..….
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели 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 (далее – СОО);

– овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

– совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – 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; б) базовые исследовательские действия:	**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 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,

	– владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных 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; – 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; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	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 регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 3** Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь 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 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
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – 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	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; **ПРб 5** Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной

	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	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 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
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: – сформированность нравственного сознания, этического поведения; – способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; – осознание личного вклада в построение устойчивого	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях

в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	будущего; – ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать	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 регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 6** 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 социальную тематику; **ПРб 10** Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании

	отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	**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
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта,	**ПРб 6** Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность,

на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – 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	представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; **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
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие	**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

на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; патриотического воспитания: – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; в) Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской 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 регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 2** Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; **ПРб 3** Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь 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 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 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 и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; **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
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред	**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

действовать в чрезвычайных ситуациях	окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	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 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
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; 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

	Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; 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; **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

ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать 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; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.
ПК 1.2. Организовывать	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных

текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать 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; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности;	**Сформировать знания об (о):** - основах социальной динамики; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **б) умения общения:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать; - значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	- особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - правовом регулирования гражданских, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - 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; - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - 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; - готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми

		услугами и инструментами; - определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; - оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности.
ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.	**В области трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной	**Сформировать знания об (о):** - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, - 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; - 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; - поиск социальной информации, представленной

	деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - осуществлять деятельность 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 социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей.	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; - владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, - ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами.
ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.	**В области трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**	**Сформировать знания об (о):** - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, - владение умениями устанавливать, выявлять,

	а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - осуществлять деятельность 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 социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях	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; - 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; - 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; - владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, - ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами.

	и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей.	
ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать 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; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - осознание значимости здорового образа жизни; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	114	60
Учебные занятия		
Основное содержание	88	48
В том числе теоретические занятия	40	
Практические занятия	48	
Лабораторные занятия	-	
Прикладной модуль	22	12
В том числе теоретические занятия	10	
Практические занятия	12	
Лабораторные занятия	-	
Консультации	4	
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.04 Обществознание

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1 семестр				
Раздел 1. Человек и окружающий мир			**24**	12/12
1	**Тема 1.1. Сознание человека. Мировоззрение и ценности**	**Содержание учебного материала:** сознание человека - понятие**.** Характеристики сознания. Структура сознания. Формы общественного сознания. Понятие мировоззрение. Структура мировоззрения. Структура мировоззрения. Основные типы мировоззрения. Роль мировоззрения в жизни человека. Понятие ценность. Виды ценностей. Формирование ценностей. Иерархия ценностей. **Домашнее задание №1:** Кейс-задание. «Представьте, что вы беседуете с человеком, который считает, что «ценности — это выдумки, главное — выжить и добиться успеха любой ценой». Приведите три аргумента, опираясь на изученную тему, почему ценности важны для личности и общества. Каждый аргумент подкрепите примером»	2	ОК 09.
2	**Тема 1.2. ПЗ№1. Способы познания окружающего мира**	**Содержание учебного материала:** понятие познания. Структура процесса познания. Основные уровни познания. Чувственное познание. Рациональное познание. Виды познания. Методы познания. Взаимосвязь способов познания. **Практическое занятие №1** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом; заполнение приведенной таблицы по способам познания окружающего мира; **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание №2:** работа над ошибками.	2	ОК 02. ОК 03.
3	**Тема 1.3. Логика и ее законы**	**Содержание учебного материала:** понятие логики. Основные формы мышления: понятие, суждение, умозаключение. Основные законы логики. Закон тождества. Закон непротиворечия. Закон исключённого третьего. Закон достаточного основания. Виды логики. Значение логики. Софизм и примеры. **Домашнее задание №3:** Найдите логические ошибки в следующих утверждениях и укажите, какой закон логики нарушен: «Все птицы умеют летать. Страус — птица. Значит, страус умеет летать». «Если идёт дождь, то на улице мокро. На улице мокро, значит, идёт дождь». «Этот политик говорит правду, потому что он честный. А честный он, потому что говорит правду».	2	ОК 09
4	**Тема 1.4.**	**Содержание учебного материала:** Деятельность человека и ее структура. Мотивация	2	ОК 01.

	ПЗ№2. Деятельность человека как способ существования личности	деятельности. Потребности и интересы. Многообразие деятельности. Последствия деятельности человека. **Практическое занятие №2** **Содержание практического занятия:** сравните два вида деятельности по предложенным критериям. Выберите пары из вариантов: -игра и труд; -учение и общение; -творчество и рутинная работа. Критерии для сравнения: -цель; -характер результата (материальный/нематериальный); -степень творчества; -влияние на развитие личности; -необходимость взаимодействия с другими людьми. Оформите результат в виде таблицы или краткого текста (150–200 слов). В конце укажите, какой вид деятельности, на ваш взгляд, сильнее влияет на становление личности и почему. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания. **Домашнее задание №4:** Проведите мини-опрос среди 2–3 членов семьи или друзей. Задайте им вопросы: Какая деятельность приносит вам наибольшее удовлетворение? Почему? Чему вас научила эта деятельность (какие качества развила)? Как она повлияла на ваши жизненные ценности? Оформите результаты в виде краткого отчёта (200–250 слов): обобщите ответы (что общего и разного в ответах); сделайте вывод: как деятельность формирует ценности и характер человека; приведите 1–2 ярких примера из ответов собеседников.		ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
5	**Тема 1.5. Человек в системе социальных взаимодействий**	**Содержание учебного материала:** Понятие социального взаимодействия. Признаки социального взаимодействия. Структура социального взаимодействия. Уровни социальных взаимодействий. Виды социальных взаимодействий. Социальные роли и статусы. Агенты социализации. Социальные группы и их влияние. Социальные нормы и санкции. Современные тенденции в социальных взаимодействиях. **Домашнее задание №5:** Составьте список 5–7 социальных статусов, которые вы имеете (например, ученик, сын/дочь, друг, член спортивной команды и т.д.). Для каждого статуса укажите: 2–3 связанные с ним социальные роли; примеры ожидаемого поведения для каждой роли; возможные ситуации ролевого конфликта (если есть).	2	ОК 01.
6	**Тема 1.6. Положение личности в обществе**	**Содержание учебного материала:** Понятие положения личности в обществе. Социальный статус. Виды социальных статусов. Социальная роль. Факторы, влияющие на положение личности. Социальная мобильность. Социальный престиж и авторитет. Социальная стратификация. **Домашнее задание №6:** Подготовьте аргументы «за» и «против» утверждения: «Престиж профессии должен определяться её общественной полезностью». Используйте: примеры	2	ОК 01.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>профессий с разным престижем и полезностью; данные о доходах и социальном статусе их представителей; мнения экспертов или исследования.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7.
ПЗ№3.
Социальная сфера общества</td><td>Практическое занятие №3
Содержание практического занятия: работа с конспектом, раздаточным материалом. Необходимо выполнить тестовые задания, связанные с социальной жизнью общества и человека в нем.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, тестовые задания.
Домашнее задание №7: заполнить таблицу «Социальные нормы»
<table>
<tr><th>Вопросы</th><th>Обычай</th><th>Мораль</th><th>Право</th></tr>
<tr><td>Как возникли?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Кем поддерживаются?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>На кого распространяются?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Наличие выбора (свободы) выполнения</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Способ распространения и существования</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 1.8.
ПЗ№4. Свобода и ответственность индивида</td><td>Практическое занятие №4
Содержание практического занятия: работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Необходимо написать эссе на предложенные темы с приведением аргументов, подтверждающих собственную точку зрения.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, эссе.
Домашнее задание №8: работа над ошибками.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 1.9.
Семья как социальный институт</td><td>Содержание учебного материала: Семья как социальный институт. Функции семьи. Семья в современном обществе. Бытовые отношения. Форма брака. Типология семьи и тенденции ее развития. Государственная политика поддержки семьи в РФ.
Домашнее задание №9: перечислить функции семьи. Пояснить, в чем они заключаются.</td><td>2</td><td>ОК 08.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 1.10.
ПЗ№5. Семья в современном обществе</td><td>Практическое занятие №5
Содержание практического занятия: работа с конспектом и раздаточным материалом; необходимо выполнить 5 заданий на определение проблем современной семьи и путей их решения; определение обязанностей родителей и детей в семье; влияния общества на институт семьи.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, анализ текста.
Домашнее задание №10: установите соответствие между характеристиками и типами семьи:
<table>
<tr><th>Характеристики</th><th>Типы семьи</th></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 08.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>А) совместное проживание нескольких поколений
Б) экономическая зависимость женщины от мужчины
В) равное участие мужчины и женщины в обществе
Г) справедливое распределение домашних обязанностей</td><td>1) патриархальная
2) партнерская</td></tr>
</table>
К каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 1.11. Демография и основные демографические показатели</td><td>
Содержание учебного материала: Демография. Основные демографические показатели. Изменение численности населения России. Возрастной состав населения России. Рождаемость. Смертность. Миграция. Молодежь как социальная группа. Развитие социальных ролей в юношеском возрасте. Молодежная субкультура. Признаки молодежи. Гендерные стереотипы и роли. Гендер и социализация. Причины гендерных конфликтов. Изменение роли женщины в современном обществе.
Домашнее задание №10: заполнить таблицу «Социальные роли»
<table>
<tr><td rowspan="2">Социальная роль</td><td colspan="2">Развитие социальных ролей в юношеском возрасте</td></tr>
<tr><td>Особенности</td><td>Трудности</td></tr>
<tr><td>Работник</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Студент</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Семьянин</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Гражданин</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>2</td><td>ОК 09.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 1.12. ПЗ№6. Демографическая ситуация в РФ</td><td>
Практическое занятие №6
Содержание практического занятия: ответить на вопросы, связанные с демографической ситуацией в РФ; в процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами (сайты со статистическими данными государственных и муниципальных органов власти).
Форма работы: работа в малых группах.
Задания для выполнения: онлайн-тест с открытыми ответами.
Домашнее задание №11: работа над ошибками.
</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 07.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Раздел 2. Культура. Искусство</td><td>8</td><td>4/4</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.1. Как музеи сохраняют историю</td><td>
Содержание учебного материала: сбор и документирование информации и предметов, обеспечение физической сохранности экспонатов, исследование и интерпретация экспозиций, экспозиционная работа, образование через экскурсии, использование современных технологий в музеях, сохранение нематериального наследия.
Домашнее задание №13: посетите (реально или виртуально) любой музей и выберите один экспонат, который вас заинтересовал. Составьте его «паспорт»: название; дата создания / эпоха; материал и техника; как, по вашему мнению, музей обеспечивает его сохранность (освещение,
</td><td>2</td><td>ОК 01.</td></tr>
</table>

		витрина, климат и т.д.); что этот предмет рассказывает о прошлом?		
14	**Тема 2.2. Театр. Кино. Музыка. Библиотеки**	**Содержание учебного материала:** театр: понятие, репертуар, театральные здания, значимость в современном мире; кино: документальная хроника, художественные фильмы, экранизации литературы, авторское кино, роль кино в современном мире; музыка: музыкальные произведения, музыкальные формы и стили; библиотеки: методы сохранения информации. **Домашнее задание №14:** составьте маршрут выходного дня по культурным учреждениям вашего города (театр, кинотеатр, филармония, библиотека). Для каждого пункта: укажите название и адрес; найдите одно актуальное мероприятие (спектакль, фильм, концерт, выставку); напишите 2–3 предложения, почему это мероприятие отражает сохранение культурного наследия; оформите в виде мини-путеводителя (можно нарисовать карту).	2	ОК 09.
15	**Тема 2.3. ПЗ№7. Мировые произведения искусства**	**Практическое занятие №7** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Необходимо с помощью Интернет-ресурсов найти информацию о 9 мировых произведениях искусства, и заполнить таблицу «Мировые произведения искусства»: название, автор, год/время создания, основную идею создания произведения. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №15:** ответить на вопрос «Важнейшей тенденцией развития современного искусства является синтез видов и стилей. Приведите несколько конкретных примеров такого синтеза. Выскажите предположения о причинах появления данной тенденции».	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
16	**Тема 2.4. ПЗ№8. Образование как часть современного мира**	**Практическое занятие №8** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: определение прав и обязанностей обучающихся в РФ, соотнесение уровней образования и образовательных учреждений, определение видов наук. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тестовые задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №16:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 08. ОК 09.
		Раздел 3. Экономическая жизнь в обществе	**18**	8/10
17	**Тема 3.1. Экономика как наука и хозяйство**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Роль экономики в жизни общества. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем: традиционная, рыночная, командная, смешанная. Факторы производства. Понятие спроса и предложения в экономике. Мотивы приобретения	2	ОК 01. ОК 09. ПК 1.1.-1.3

<table>
<tr><td></td><td></td><td>товаров и услуг покупателями.
Домашнее задание №17: ответить на вопрос “Существуют ли в национальном хозяйстве России элементы рыночной и командной экономических систем? Приведите 2-3 примера”</td><td></td><td>ПК 2.1-2.3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">18</td><td rowspan="2">Тема 3.2. Банковская система. Финансовые услуги и страхование</td><td>Прикладной модуль</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК 01.
ПК 1.1.-1.3
ПК 2.1-2.3</td></tr>
<tr><td>Содержание учебного материала: Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Финансовая грамотность в области банковской системы: расчет депозитных и кредитных продуктов банков. Понятие ликвидности.
Домашнее задание №13: Расставьте финансовые активы по степени убывания ликвидности: квартира; автомобиль; золотые украшения; наличные деньги; банковский депозит.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 3.3. ПЗ№9. Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка</td><td>Практическое занятие №7
Содержание учебного материала: правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ.
Практическое занятие №9
Содержание практического занятия: в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, интернет-ресурсы. Необходимо решить 5 задач по расчету кредитных и депозитных продуктов различных банков, а также поиску информации о банках в открытых источниках.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: кейсы с решением задач и поиском информации в открытых интернет-источниках.
Домашнее задание №19: работа над ошибками.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 08.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Тема 3.4. Рыночный механизм</td><td>Содержание учебного материала: Государство как рыночный субъект. Экономические функции государства. Принципы и цели государственного регулирования. Правовое регулирование экономики. Финансовое регулирование. Социальное регулирование. Общественные блага и спрос на них. Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения. МРОТ. Прожиточный минимум. Последствия безработицы.
Домашнее задание №20: распределить следующие блага по колонкам в таблице:
<table>
<tr><td>Частные блага</td><td>Общественные блага</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
Услуги полиции; компьютер; бесплатный доступ в Интернет; платный доступ в Интернет; работа дипломатов по сокращению вооружений; билет на концерт; прогноз погоды по радио; платный прогноз курса акций; кабельное телевидение; самолет; деятельность мэрии; городское освещение; железнодорожный мост.</td><td>2</td><td>ОК 09.</td></tr>
</table>

21	**Тема 3.5. ПЗ№10. Расчет налогов и сборов, обязательных для уплаты**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №9** **Содержание практического занятия:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо выполнить задания, связанные с расчетом налогов и сборов, обязательных для уплаты. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** кейсы, решение задач по заданному алгоритму. **Домашнее задание №21:** указать действующие на сегодняшний день в России ставки следующих налогов: а) НДФЛ; б) единый социальный налог; в) НДС.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 1.1.-1.3 ПК 2.1-2.3
22	**Тема 3.6. Предпринимательская деятельность**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Экономические характеристики структуры предприятия: основные и оборотные средства. Экономическая сущность и воспроизводство основных средств (фондов). Состав и классификация основных средств. Виды оценки и методы переоценки основных средств. Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство. Показатели использования основных средств. Понятие оборотного капитала: роль, состав и структура. Понятие материальных ресурсов. Показатели использования материальных ресурсов. Состав, структура оборотных средств. Собственные и заемные оборотные средства. Определение потребности в оборотном капитале. **Домашнее задание №22:** охарактеризуйте понятие «основные фонды» предприятия, признаки отнесения средств и предметов труда к основным фондам, их значение и особенности.	2	ОК 01. ПК 1.3
23	**Тема 3. 7. ПЗ№11. Расчет показателей деятельности предприятия**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №11** **Содержание практического занятия:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить задачи на определение показателей эффективности деятельности фирмы, расчет рентабельности предприятия. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** решение задач по заданному алгоритму, решение кейсов. **Домашнее задание №23:** Типография располагает следующими данными: реализовано продукции за прошедший месяц на сумму 65034,6 тыс.руб., а полная себестоимость продукции составила 53481 тыс.руб. Рассчитать прибыль от реализации продукции, рентабельность изделий.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06. ОК 07. ПК 1.1.-1.3 ПК 2.1-2.3

24	**Тема 3.8. Менеджмент и управление. Заработная плата персонала**	**Содержание учебного материала:** Понятие менеджмент. Цели и задачи менеджмента. Внутренняя и внешняя среда предприятия. Управление и структура управления на предприятии. Структура управления: планирование, организация, мотивация, координация, контроль. Методы управления на предприятии. Понятие заработная плата. Формы и системы оплаты труда. Мотивация труда. Поощрительные системы оплаты труда. Нормирование труда. Виды норм и методы нормирования труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда: выработка и трудоемкость. **Домашнее задание №23:** Решить задачу «Тарифная ставка рабочего Сидорова И.Д. V разряда составляет 250 руб./ч. Продолжительность рабочего дня 8 ч. Количество рабочих дней в месяце 23. Норма выработки 15 пар в смену. Фактическая выработка за месяц 350 пар. Рассчитайте заработную плату рабочего за месяц: а) при простой повременной системе оплаты труда; б) повременно-премиальной системе оплаты труда (премия составляет 10 % от тарифа); в) прямой сдельной оплате труда (расценка за одну пару – 50,0 руб.); г) сдельно-премиальной системе оплаты труда (премия – 0,5 % от сдельного заработка за каждый процент превышения нормы выработки); д) сдельно-прогрессивной системе оплаты труда (повышающий коэффициент – 1,8)».	2	ОК 01. ПК 1.3
25	**Тема 3.8. ПЗ12. Расчет заработной платы персонала на предприятии.**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №12** **Содержание практического занятия:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить решить задачи по расчету заработной платы персонала на предприятии при повременной и сдельной оплате труда. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** решение задач по заданному алгоритму. **Домашнее задание №25:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 1.1.-1.3 ПК 2.1-2.3
26	**Тема 3.9. ПЗ№13. Определение показателей производительности труда**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №13** **Содержание практического занятия:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить решить задачи на определение производительности труда, выработки и трудоемкости. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ПК 1.1.-

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Задания для выполнения: решение задач по заданному алгоритму.
Домашнее задание №26: работа над ошибками.</td><td></td><td>1.3
ПК 2.1-2.3</td></tr>
<tr><td colspan="5">2 семестр</td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 4. Политическая жизнь общества</td><td>10</td><td>4/6</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 4.1. Политическая система общества</td><td>Содержание учебного материала: сущность и специфика политических отношений. Основные цели политики. Политические интересы и политические институты. Сущность и структура политической власти. Осуществление власти. Политическая система общества. Происхождение и сущность государства. Функции государства. Формы государства: форма правления и формы государственного устройства. Государственный суверенитет
Домашнее задание №1: заполните пропуски в таблице.
<table>
<tr><th>Подсистема политической системы</th><th>Что включает</th></tr>
<tr><td></td><td>Государство, партии, общественно-политические движения и др.</td></tr>
<tr><td></td><td>Политические принципы, правовые нормы, регулирующие политическую жизнь, политические традиции и нормы морали, воплощенные в конституциях, иных законах, партийных программах и др.</td></tr>
<tr><td>Функциональная</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Совокупность связей и взаимодействий как между подсистемами политической системы, так и между политической системой и другими подсистемами общества</td></tr>
<tr><td>Культурная (культурно-идеологическая)</td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 01.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 4.2. ПЗ№1. Политическая идеология</td><td>Практическое занятие №1
Содержание практического занятия: работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: необходимо указать основные ценности и идеи для каждой идеологии, привести примеры партий/движений: консерватизм, социализм, социал-демократизм, либерализм, коммунизм.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, тестовые задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №2: работа над ошибками.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 4.3.</td><td>Содержание учебного материала: Законодательная, исполнительная, судебная ветви власти.</td><td>2</td><td>ОК 09.</td></tr>
</table>

	Органы государственной власти в РФ	Президент. Федеральное собрание. Государственная Дума. Совет Федерации. Принятие законопроектов. Правительство РФ. Конституционный суд. Верховный суд. Полномочия органов государственной власти. **Домашнее задание №3:** на основании глав Конституции РФ составить схему «Органы государственной власти в РФ».		
4	**Тема 4.4. ПЗ№2. Политические партии**	**Практическое занятие №2** **Содержание практического занятия:** необходимо создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму и выступить с политическими лозунгами перед аудиторией. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму. **Домашнее задание №4:** В процессе анализа партийных программ и современных источников СМИ составьте типологическую классификацию политических партий современной России	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
5	**Тема 4.5. ПЗ№3. Избирательная система**	**Практическое занятие №3** **Содержание практического занятия:** необходимо разработать агитационную кампанию партии, проголосовать в соответствии с типом выбранной избирательной системы, подсчитать голоса. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** поиск информации в открытых источниках, выступление. **Домашнее задание №5**: записать структуру органов местного самоуправления родного города.	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 08. ОК 09.
Раздел 5. Основы законодательства Российской Федерации			**28**	12/16
6	**Тема 5.1. Право в системе социальных норм**	**Содержание учебного материалы:** система социальных норм, ее состав. Понятие и признаки, права. Теории происхождения права. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Сферы действия норм права и морали. Особенности действия норм права: во времени; в пространстве; Специфика действия норм права в современную эпоху. Правовое регулирование общественных отношений в РФ. **Домашнее задание №6:** дать определение понятий и составить соотношения данных понятий: нормы морали, религиозные нормы, обычаи, корпоративные нормы, нормы права, этикет.	2	ОК 01.
7	**Тема 5.2. Система права и источники права**	**Содержание учебного материалы:** понятие системы права. Особенности правового регулирования социальных отношений. Понятие об источниках (формах) права. Основные источники права: нормативно-правовые акты; судебные и административные прецеденты; правовые обычаи и деловые обыкновения; договоры с нормативным содержанием. Признаки нормативных актов: издаются компетентным государственным органом; обладают строгой иерархичностью; закрепляются в установленной форме; обладают общеобязательной силой.	2	ОК 01. ОК 09.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание №7: заполните таблицу<table><tr><th>Форма права</th><th>Отличительные признаки</th><th>Общие черты</th></tr><tr><td>Правовой обычай</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Прецедент</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Нормативно-правовой акт</td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 5.3.
ПЗ№4.
Правоотношение.
Правотворчество.
Правовое поведение</td><td>Практическое занятие №4
Содержание учебного материала: работа с конспектом, раздаточным материалом. Решение ситуационных кейсов направленные на поиск состава правонарушения.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках, решение кейсов.
Домашнее задание №8: повторение материала по конспекту. Подготовка презентаций по видам юридической ответственности, по алгоритму.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 08.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 5.4.
ПЗ№5.
Юридическая ответственность</td><td>Прикладной модуль
Практическое занятие №5
Содержание учебного материала: решение заданий и моделирование практических ситуаций по видам юридической ответственности на основании подготовленных презентаций.
Форма работы: работа студентов в паре.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации по презентациям, решение кейсов.
Домашнее задание №9: привести 3 примера из профессиональной деятельности и жизненных ситуаций, связанных с юридической ответственностью</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 07.
ОК 08.
ПК 1.2.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 5.5.
Основы Конституционного права РФ</td><td>Содержание учебного материала: Конституционное право, как отрасль российского права. Понятие Конституции РФ. Юридические признаки Конституции РФ как Основного закона. Особые свойства Конституции РФ. Структура Конституции: преамбула; основы конституционного строя РФ; права и свободы человека и гражданина; федеративное устройство; Президент РФ; Федеральное Собрание РФ; Правительство РФ; судебная власть РФ. Местное самоуправление. Конституционные поправки и пересмотр Конституции.
Домашнее задание №10: изучить конституционные права, свободы и обязанности граждан в России на основании анализа Конституции РФ глава 2.</td><td>2</td><td>ОК 09.</td></tr>
</table>

11	**Тема 5.6. ПЗ№6. Правоохранительные органы РФ**	**Практическое занятие №6** **Содержание учебного материала:** работа с конспектом, раздаточным материалом. Решение ситуационных кейсов, связанных с судебной системой Российской Федерации, прокуратурой, органами внутренних дел, адвокатурой, нотариатом. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках, решение кейсов. **Домашнее задание №11**: повторение материала по конспекту. Работа над ошибками.	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
12	**Тема 5.7. ПЗ№7. Правовое регулирование гражданских правоотношений**	**Практическое занятие №7** **Содержание учебного материала:** составление схемы «Организационно-правовые формы юридических лиц» на основании Гражданского кодекса РФ, конспектов и раздаточного материала. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №12**: повторение материала по конспекту. Изучение Гражданского кодекса РФ Глава 19, 20.	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08.
13	**Тема 5.8. ПЗ№8. Правовое регулирование трудовых правоотношений**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** понятие трудового права. Понятие трудовых правоотношений. Участники трудовых отношений, их права и обязанности: работники; работодатели. Трудовой договор. **Содержание практического занятия:** решение заданий и моделирование практических ситуаций на основе Трудового кодекса РФ. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, решение кейсов. **Домашнее задание №9:** повторение конспекта, решение ситуационных кейсов, изучение Трудового кодекса РФ.	2	ОК 01. ПК 1.1.-1.3 ПК 2.1-2.3
14	**Тема 5.9. Налоговое право**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** понятие налоговое право**;** предмет налогового права; принципы налогового права: законность, всеобщность и равенство, отсутствие дискриминации, экономическое основание, презумпция толкования в пользу налогоплательщика, единство экономического пространства; источники налогового права; субъекты налогового права, ответственность и защита прав. **Домашнее задание №14:** повторение конспекта, решение ситуационных кейсов, изучение Налогового кодекса РФ.	2	ОК 09. ПК 1.1.-1.3 ПК 2.1-2.3

<table>
<tr>
<td>15</td>
<td>Тема 5.10.
ПЗ№9.
Правовое регулирование семейных правоотношений</td>
<td>Содержание учебного материала: Понятие семейного права. Предмет семейного права: заключение и прекращение брака; личные отношения между супругами; личные отношения между родителями и детьми, а также другими членами семьи; опека, попечительство и усыновление. Основные принципы семейного права: добровольность брачных отношений; единобрачие; равенство прав супругов; приоритет семейного воспитания детей; обеспечение безусловной защищенности интересов и прав детей. Брачный договор.
Практическое занятие №8
Содержание учебного материала: составление брачного договора, моделирование и решение практических ситуаций в семейных правоотношениях на основании действующего законодательства.
Форма работы: работа в парах.
Задания для выполнения: составить брачный договор по предложенному шаблону с использованием Семейного кодекса РФ.
Домашнее задание №15: изучение Семейного кодекса РФ глава 1-5.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 06.
ОК 07.</td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>Тема 5.11.
ПЗ№10.
Экологическое законодательство</td>
<td>Практическое занятие №9
Содержание учебного материала: работа с конспектом, раздаточным материалом. Решение ситуационных кейсов с использованием нормативно-правовых актов в области экологии.
Форма работы: работа в малых группах.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках, решение кейсов.
Домашнее задание №16: решить практическую ситуацию. Гоголевский персонаж Городничий, порываясь срочно к приезду чиновника из Петербурга, благоустроить город, приказывает разметать старый забор. И вдруг вспоминает: «Ах, боже мой! Я и позабыл, что возле того забора навалено на сорок телег сору. Что за скверный народ: только где-нибудь поставь какой-нибудь памятник или просто забор, нанесут всякой нечисти. Почему подобное поведение граждан можно считать экологическим правонарушением? Аргументируйте свое мнение.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 06.
ОК 07.
ОК 09.</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>Тема 5.12.
ПЗ№11.
Административная ответственность</td>
<td>Практическое занятие №10
Содержание учебного материала: заполнить таблицу «Административные правонарушения»
<table>
<tr><th>Область административного правонарушения</th><th>Примеры</th></tr>
<tr><td>1. Административные правонарушения, посягающие на права граждан</td><td></td></tr>
<tr><td>2. Административные правонарушения в области охраны собственности</td><td></td></tr>
<tr><td>3. Административные правонарушения в области дорожного движения</td><td></td></tr>
<tr><td>4. Административные правонарушения, посягающие на общественный порядок безопасность</td><td></td></tr>
</table>
Форма работы: работа в малых группах</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 07.</td>
</tr>
</table>

		Задания для выполнения: заполнить таблицу «Административные правонарушения». **Домашнее задание №17.** Приведите 3 примера административных правонарушения используя Кодекс об Административных Правонарушениях РФ.		
18	**Тема 5.13. Правовое регулирование уголовных правоотношений**	**Содержание учебного материала:** понятие об уголовном праве в УК РФ. Задачи уголовного права. Принципы применения уголовного закона. Действие уголовного право во времени и в пространстве. Преступление и его виды. Наказания, предусмотренные УК РФ. Действие УК РФ во времени и пространстве. **Домашнее задание №18:** составьте следующие схемы, объясните их содержание: А. Обстоятельства, смягчающие наказание. В. Обстоятельства, отягчающие наказание. Г. Основания освобождения от уголовной ответственности.	2	ОК 09.
19	**Тема 5.14. ПЗ№12. Процессуальное право**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** понятие, предмет и метод процессуального права, отрасли процессуального права, источники процессуального права в РФ, участники процессуальных отношений, **Практическое занятие №11** **Содержание учебного материала:** работа с раздаточным материалом: определение вида процесса. Определите, к какому виду процесса относится каждая ситуация (гражданский, уголовный, административный, арбитражный, конституционный). Кратко обоснуйте свой выбор, указав предмет спора и основных участников. Примеры ситуаций: -Гражданин оспаривает штраф ГИБДД за превышение скорости. -Компания подаёт иск к конкуренту за нарушение авторских прав на программное обеспечение. -Прокуратура возбуждает дело по факту кражи. -Супруги обращаются в суд для раздела имущества при разводе. -Предприниматель обжалует решение налоговой инспекции о доначислении налогов. -Гражданин подаёт заявление о признании его банкротом. -Работник оспаривает увольнение в суде. **Форма работы:** работа в парах. **Домашнее задание №19:** необходимо расставить стадии процесса по порядку. 1.Вынесение решения. 2.Рассмотрение дела (заслушивание сторон, изучение доказательств). 3.Подача заявления в суд. 4.Подготовка к судебному заседанию (сбор документов, уведомления сторон).	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.1.-1.3 ПК 2.1-2.3
Раздел №6 Глобальные проблемы человечества				

20	**Тема 6.1. Современные проблемы устойчивого развития**	**Содержание учебного материала:** цели устойчивого развития (ЦУР); экологические проблемы: изменение климата, загрязнение окружающей среды, отходы, деградация экосистем; социальные вызовы: продовольственная безопасность, неравенство; экономические трудности: зависимость от невозобновляемых ресурсов, финансовые барьеры; технологические и культурные препятствия: цифровизация, культура потребления. **Домашнее задание №20:** Создайте инфографику или социальный плакат на тему «Устойчивое развитие: что зависит от меня?» Выберите 1 проблему устойчивого развития, которую вы хотите осветить (например, пищевые отходы, перепотребление, загрязнение водоёмов). Соберите 3–5 фактов или статистических данных по этой проблеме. Визуализируйте информацию. Добавьте 3 простых совета для, что они можно сделать уже сегодня.	2	ОК 01. ОК 09.
21	**Тема 6.2. ПЗ№13. Решение глобальных проблем человечества**	**Практическое занятие №13** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: №1 – заполнить таблицу «Глобальные проблемы человечества и пути их решения», №2 – привести примеры взаимовлияния современных проблем человечества. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №21:** работа над ошибками.	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09.
		Раздел №7 Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты		
22	**Тема 7.1. Российская цивилизация. Государственный суверенитет**	**Содержание учебного материала:** понятие государственного суверенитета, виды суверенитета, особенности российской цивилизации как основы суверенитета, историческая эволюция суверенитета в России, компоненты современного российского суверенитета, механизмы защиты суверенитета в современной России, взаимосвязь цивилизации и суверенитета. **Домашнее задание №22:** Напишите небольшое сочинение (80–120 слов) на тему «Почему суверенитет важен для России?». В работе: назовите 2–3 причины, почему независимость государства важна для страны; приведите 1 исторический пример, когда Россия отстаивала свой суверенитет; сделайте короткий вывод: что даёт суверенитет народу?	2	ОК 01. ОК 09
23	**Тема 7.2. ПЗ№14. Россия в глобальной экономике**	**Содержание учебного материала:** масштабы экономики России и место в мире, роль в международной торговле, интеграция и сотрудничество. **Практическое занятие №14** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: анализ внешней торговли России. Необходимо подготовить аналитический обзор «Внешняя торговля России: структура и динамика (2020–2025 гг.) 1.Составьте таблицу по данным экспорта и импорта России за 2020 и 2025 годы	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09.

		используя официальные источники: Росстат, Банк России, Всемирный банк). Показатель 2020 2025 Изменение (%) Общий объём экспорта (млрд долл.) Общий объём импорта (млрд долл.) Доля нефти и газа в экспорте (%) Доля машин и оборудования в импорте (%) 2. Выделите 3 крупнейших экспортных товара и 3 крупнейших импортных товара России в 2024 году. Кратко (2–3 предложения) объясните, почему именно эти товары лидируют. **Форма работы:** работа студентов в парах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №23:** работа над ошибками.		
24	**Тема 7.3. Россия – социальное государство**	**Содержание учебного материала:** основные принципы социальной политики РФ, основные направления социальной политики: поддержка семьи и детства, пенсионное обеспечение, здравоохранение, образование, трудовые гарантии, жилищная политика, Механизмы реализации социальной политики. **Домашнее задание №24:** Выпишите 3–4 положения из Конституции РФ (с указанием статей), которые подтверждают социальный характер государства.	2	ОК 01. ОК 09
25	**Тема 7.4. ПЗ№15. Защита государственных интересов России**	**Практическое занятие №15** **Содержание практического занятия:** работа раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: создайте информационную памятку «Вклад гражданина в защиту государственных интересов РФ». Выберите 1 направление (информационная безопасность, экологическая безопасность, патриотическое воспитание, поддержка экономики). Определите 3–4 конкретных действия, которые может предпринять обычный гражданин для защиты интересов страны в этой сфере. Оформите памятку в виде буклета (А4, 2–4 блока) или постера. **Форма работы:** работа студентов в малых группах. **Задания для выполнения:** поиск информации в открытых источниках, разработка памятки. **Домашнее задание №25:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09
Раздел №8 Формирование справедливого миропорядка в XXI в.				
26	**Тема 8.1. Международные отношения**	**Содержание учебного материала:** понятие международных отношений, участники международных отношений (акторы), виды международных отношений: Политика, Экономика, Культура, Наука и технологии, Безопасность, Экология, понятие дипломатии, современные проблемы международных отношений. **Домашнее задание №26:** необходимо выписать 5–7 стран, с которыми у России наиболее «тесные» отношения. Напишите название и кратко (2–3 слова) укажите основу отношений (например, «торговля энергоресурсами», «военное сотрудничество», «культурный обмен»);	2	ОК 01. ОК 09

		укажите 1–2 конкретных примера сотрудничества (например, «поставки газа», «совместные учения»).		
27	**Тема 8.2. ПЗ№16. Биполярный мир и холодная война**	**Практическое занятие №16** **Содержание практического занятия:** работа раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: подберите 8–10 ключевых событий периода холодной войны. Для каждого события укажите: дату; краткое описание (3–4 предложения); значение для развития холодной войны. Оформите в виде ленты времени. В конце сделайте вывод (5–7 предложений): как эти события повлияли на формирование биполярного мира? **Форма работы:** работа студентов в парах. **Задания для выполнения:** поиск информации в открытых источниках, разработка хронологической ленты. **Домашнее задание №27:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09
28	**Тема 8.3. Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок**	**Содержание учебного материала:** однополярный (униполярный) мир: понятие, признаки, примеры; движение к многополярности (полицентричности), факторы движения к многополярности, определение справедливого миропорядка, механизмы достижения справедливого миропорядка, принципы справедливого миропорядка, противопоставление однополярного и многополярного мира. **Домашнее задание №28:** подготовьте доклад «Движение к многополярности: факты и аргументы». Выберите 3–4 признака движения к многополярности. Для каждого признака: приведите 2–3 конкретных примера (события, решения, статистика); укажите источник информации.	2	ОК 01. ОК 09
29	**Тема 8.4. ПЗ№17. Дифференцированный годовой зачет по дисциплине**	**Практическое занятие №17** **Содержание практического занятия:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить задачи и выполнить тестовые задания по всем пройденным темам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** решение задач по заданному алгоритму, решение кейсов, тестовые задания. **Домашнее задание №29:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09
Консультации			**4**	
1	Консультация	Подготовка к дифференцированному годовому зачету	2	
2	Консультация	Индивидуальная работа со студентами	2	
		Итого	**112**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обществознание : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.] ; подред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 287, [1] с. ISBN978-5-09-116774-0 (электр. Изд.). — Текст : электронный.

1. Федоров Б.И. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования под редакцией Б. И. Федорова. 4-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2026. 353 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-21822-0. Текст: электронный Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/582222.

2. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт 2026 123 с. (Профессиональное образование) ISBN 978-5-534-21869-5 Текст: электронный Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/588459.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. 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://urait.ru/bcode/581683

2. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 №6-ФКЗ, от 30.12.2008 №7-ФКЗ, от 05.02.2014 №2-ФКЗ, от 01.07.2020 №11-ФКЗ) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

3. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 №51-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 №223-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 №63-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

8. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

9. Федеральный закон от 06.10.2003 №131-ФЗ (ред. от 29.05.2023, с изм. от 30.05.2023) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

10. Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ (последняя редакция) «Об охране окружающей среды» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.04 Обществознание

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Форма оценивания образовательных результатов
Уметь		
характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;	- Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. - Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов.	Тестирование. Выполнение практические задания. Дифференцированный зачет в виде тестирования и практических заданий
владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук,	- Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте. - Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями.	
различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент формулирует последние тенденции развития того или иного	

построении устных и письменных высказываний;	социального объекта.	
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;	- Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура. - Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества. - Студент раскрывает и поясняет причинно- следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами.	
характеризовать функции социальных институтов;	- Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент анализирует нормативно-правовые акты различного уровня.	
устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;	- Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем.	
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;	- Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем. - Студент работает с электронными источниками информации.	
осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах.	

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;	- Студент анализирует различные неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы. - Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы. - Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм.	
готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах.	
использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения;	- Студент умеет анализировать различные ситуации, происходящие в обществе. - Студент применяет обществоведческие термины для решения различных задач. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
ориентироваться в актуальных общественных событиях;	- Студент умеет анализировать основные социальные явления, происходящие в обществе. - Студент собирает и систематизирует актуальную информацию о различных социальных объектах.	
определять личную гражданскую позицию;	- Студент высказывает собственную гражданскую позицию. - Студент может аргументировать свою гражданскую позицию.	
осознавать значимости здорового образа жизни, роль непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
формулировать на основе приобретенных социально-	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных	

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;	проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
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;	- Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами.	
применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
нести гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
оценивать социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
самостоятельно оценивать и	- Студент предлагает всевозможные	

принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции;	способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
Знать		
понятие об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;	- Студент имеет представление об обществе как целостной системе и основных явлениях, происходящих в обществе. - Студент владеет знаниями о взаимодействии и взаимовлиянии различных сфер общества.	Тестирование. Выполнение практические задания. Дифференцированный зачет в виде тестирования и практических заданий
основы социальной динамики;	- Студент может пояснить основные признаки различных общественных явлений и процессов.	
особенности процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;	- Студент понимает значение цифровизации современного мира. - Студень знает актуальные существующие каналы коммуникации в обществе.	
глобальные проблемы и вызовы современности;	- Студент может воспроизвести список основных современных глобальных проблем и их специфику. - Студент умеет анализировать статистическую информацию из различных источников, касающуюся	

	глобальных проблем.	
перспективы развития современного общества, в том числе тенденции развития Российской Федерации;	- Студент перечисляет основные тенденции развития общества и важнейших социальных институтов. - Студент называет основные проблемы, присутствующие в обществе.	
понятия о человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;	- Студент точно воспроизводит основные обществоведческие понятия. - Студент имеет представление об изученных социальных объектах и процессах. - Студент корректно использует основные понятия, описывающие строение и функционирование общества.	
об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;	- Студент объясняет биосоциальную сущность человека. - Студент перечисляет основные этапы социализации личности в обществе. - Студент называет и аргументирует факторы социализации личности. - Студент формулирует знание человека в системе общественных отношений.	
об особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;	- Студент владеет знаниями об особенностях его будущей профессиональной деятельности. - Студент владеет знаниями о структурных элементах научного и ненаучного познания.	
о значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;	- Студент имеет представление о различных мировых религиях. - Студент владеет информацией о научной деятельности и ее признаках. - На основе жизненного опыта и знаний обществоведческих терминов студент имеет представление о художественной картине мира.	
об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;	- Студент может воспроизвести понятия экономики с различных ракурсов. - Студент знает меры государственной поддержки в области экономики для предприятий и граждан РФ. - Студент осознает особенности рыночной экономики в современном мире.	
о роли государственного бюджета в реализации полномочий органов	- Студент владеет понятиями о государственном бюджете и системе налогообложения в РФ.	

государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;	- Студент может воспроизвести этапы бюджетного процесса. - Студент знает о механизмах принятия бюджетных решений.	
о социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений;	- Студент владеет знаниями о направлениях социальной политике государства и ее структуре. - Студент имеет представление о различных социальных группах, нуждающихся в поддержке государства. - Студент объясняет взаимодействие и взаимовлияние личности и государственной системы. - Студент анализирует информацию из различных источниках о социальной государственной политике в РФ.	
о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;	- Студент владеет знаниями об основах политического строя. - Студент подробно может объяснить такие понятия, как демократия, правовое государство, федеративное устройство и суверенитет.	
о конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;	- Студент знает иерархическое устройство государственной власти в РФ. - Студент различает функционал органов власти. - Студент знает о интернет-источниках, в которых указывается актуальная информация о государственных органах власти.	
о системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации. - Студент знает права ребенка в обществе. - Студент понимает, как применить на практике механизм защиты прав ребенка в РФ.	
о правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;	- Студент называет причины необходимости регулирования общественных отношений. - Студент описывает сущность основных социальных норм. - Студент воспроизводит действие механизмов правового регулирования деятельности человека в обществе.	
о системе права и законодательства Российской Федерации.	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации.	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.05 ГЕОГРАФИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Разработчик:

Леонтьев М.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 География

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «География»: 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 общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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 б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии 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; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, 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	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху,	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области эстетического воспитания: - 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; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	а) общение: - 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	процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
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.	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры,	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии 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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		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. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	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. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции, а также гостиничных услуг к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента продукции предприятий

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		туризма и гостеприимства
ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 География

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**130**	
Учебные занятия	**118**	**46**
в том числе:		
Основное содержание	**94**	
теоретическая подготовка	**60**	
лабораторные и практические занятия	**34**	
курсовая работа (*если предусмотрено)*	**-**	
Прикладной модуль	**24**	
в том числе теоретическая подготовка	**12**	
лабораторные и практические занятия	**12**	
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.05 География

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Основное содержание				
1	**Введение**	**Содержание учебного материала** 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. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) **Домашнее задание № 1:** письменный анализ путеводителя или трэвел-блога	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика Мира				
2	**Тема 1.1.** **Современная политическая карта Мира**	**Содержание учебного материала** Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся 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-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 **Домашнее задание № 2:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 5 – 6.	2	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
3	**Тема 1.1.** **ПЗ №1 Ознакомление с политической картой Мира**	**Практическое занятие№ 1** «Ознакомление с политической картой Мира» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, определить страны с различными формами правления и административно-территориальным устройством	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.

		Форма работы: работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 2 и 26. **Домашнее задание № 3:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 17 – 18.		ОК 06. ОК 07. ОК 09.
4	**Тема 1.2.** **География мировых природных ресурсов**	**Содержание учебного материала** 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. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды **Домашнее задание № 4:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 4 на стр. 20.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1.
5	**Тема 1.2.** **ПЗ №2 Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира**	**Практическое занятие№ 2** «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, определить степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46. **Домашнее задание № 5:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 20 – 21.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1.
6	**Тема 1.2.** **ПЗ №3 Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией**	**Практическое занятие№ 3** «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, выявить и обозначить регионы с неблагоприятной экологической ситуацией. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 15 и 22. **Домашнее задание № 6:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 22 – 23.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1.
7	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** 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	2	ОК 01. ОК 02. ПК 2.1. ПК 2.4.

		населения. **Домашнее задание № 7:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 2, стр. 28.		
8	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** Индекс человеческого развития. Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества **Домашнее задание № 8:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 28.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 2.1. ПК 2.4.
9	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** Занятость населения. Размещение населения. 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 **Практическое занятие№ 4** «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах Мира» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, определить особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, провести сравнительную оценку культурных традиций народов степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46. **Домашнее задание № 9:** подготовка сообщений и докладов.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 2.1. ПК 2.4.
10	**Тема 1.3. ПЗ №4 Анализ особенностей населения в различных странах и регионах Мира**	**Практическое занятие№ 4** «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах Мира» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, определить особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, провести сравнительную оценку культурных традиций народов степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 2.1. ПК 2.4.

	Тема 1.4. Мировое хозяйство	**Содержание учебного материала** 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 **Домашнее задание № 10:** анализ карты на стр. 44 Атласа.		
11	**Тема 1.4. ПЗ №5 Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил**	**Практическое занятие№ 5**: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 30 и 44. **Домашнее задание № 11:** составление сравнительных схем размещения производительных сил.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
12	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическое занятие№ 5**: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 30 и 44. **Домашнее задание № 12:** анализ карты на стр. 30 Атласа.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
Прикладной модуль				
13	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 13:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 114 – 115.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
14	**Тема 1.4. Мировое**	**Теоретическое обучение**	2	ОК 01.

	хозяйство	**Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 14:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 116 - 117.		ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
15	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 15:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 117 - 118.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
16	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 16:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 120 - 121.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ПК 2.4.
Основное содержание				
17	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии. **Домашнее задание № 17:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 123.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
18	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. **Домашнее задание № 18:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 124	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.

19	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства **Домашнее задание № 19:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 125 – 127.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
20	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной гостиничной индустрии. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной индустрии гостиничных услуг и общественного питания. **Практическое занятие№ 6**: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Домашнее задание № 20:** подготовка мини-презентаций по развитию туризма в зарубежных странах.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
21	**Тема 1.4. ПЗ №6 Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира**	**Практическое занятие№ 6**: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» **Содержание практического занятия:** используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Домашнее задание № 21:** анализ карт на стр. 39 Атласа.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
22	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическое занятие№ 6**: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2	ОК 01. ОК 02.

		Содержание практического занятия: используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Практическое занятие№ 7**: «Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы» **Содержание практического занятия:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 22:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 128 – 129.		ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
23	**Тема 1.4. ПЗ №7 Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы**	**Практическое занятие№ 7**: «Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы» **Содержание практического занятия:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 23:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 131 – 132.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4
24	**Тема 1.4. ПЗ №8 Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки**	**Содержание практического занятия:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Практическое занятие№ 8**: «Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки» **Содержание практического занятия:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Северной и	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4

		Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 24:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 1 на стр. 136.		
25	**Тема 1.4. ПЗ №9 Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки**	**Практическое занятие№ 9**: «Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки» **Содержание практического занятия:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 25:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 2 на стр. 137.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4
26	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическое занятие№ 8**: «Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки» **Содержание практического занятия:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 26:** подготовка к семинару.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4
2 семестр				
Прикладной модуль				
27	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки **Домашнее задание № 27:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 140 – 141..	2	ПК 2.1. ПК 2.4.
28	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки **Домашнее задание № 28:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 142 – 143.	2	ПК 2.1. ПК 2.4.

Основное содержание				
29	**Тема 1.4. ПЗ №10 Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдых**	**Практическое занятие№ 10**: «Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха» **Содержание практического занятия:** используя текст задания и прилагаемые карты, определить рейтинги стран-экспортёров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья и услуг. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 29:** подготовка докладов (сообщений).	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.1. ПК 2.4.
Раздел 2. Региональная характеристика Мира				
30	**Тема 2.1. Зарубежная Европа**	**Содержание учебного материала** 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. **Домашнее задание № 30:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 150 – 151.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.1. ПК 2.4.
31	**Тема 2.1. Зарубежная Европа**	**Содержание учебного материала** Развитие и размещение предприятий общественного питания в Зарубежной Европе. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура. **Домашнее задание № 31:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 152.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.1. ПК 2.4.
32	**Тема 2.1. ПЗ №11 Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны**	**Практическое занятие№ 11**: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны (по выбору)» **Содержание практического занятия:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства одной из стран Западной Европы, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.1. ПК 2.4.

		Задания для выполнения: карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 32:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 153 – 155.		
33	**Тема 2.1. ПЗ №12 Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны**	**Практическое занятие№ 12**: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны (по выбору)» **Содержание практического занятия:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства одной из стран Южной Европы, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 33:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 156 – 157.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.1. ПК 2.4.
34	**Тема 2.2. Зарубежная Азия**	**Содержание учебного материала** 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 индустрии гостеприимства в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 34:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 158 – 159.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.4.
35	**Тема 2.2. Зарубежная Азия**	**Содержание учебного материала** 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 индустрии хозяйства и их территориальная структура **Практическое занятие№ 11**: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» **Содержание практического занятия:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 35:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 161.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.4.

36	**Тема 2.2. ПЗ №13 Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии**	**Практическое занятие№ 13**: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» **Содержание практического занятия:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 36:** анализ карт на стр. 31 и 34.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.4.
37	**Тема 2.2. ПЗ №14 Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии** **Тема 2.3. Африка**	**Практическое занятие№ 14**: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» **Содержание практического занятия:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Содержание учебного материала** 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. **Домашнее задание № 37:** подготовка сообщений с мини-презентациями.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.4.
38	**Тема 2.3. Африка**	**Содержание учебного материала** Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в странах Африки **Домашнее задание № 38:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 169.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.1. ПК 2.4.
Прикладной модуль				
39	**Тема 2.3. ПЗ №15 Предприятия**	**Практические знания** **Практическое занятие № 15** «Предприятия гостиничных и туристских услуг	2	ПК 2.1.

	гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте	в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» **Содержание практического занятия:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в ЮАР. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 39:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 170 – 171.		ПК 2.4.
40	**Тема 2.3. ПЗ №16 Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте**	**Практические знания** **Практическое занятие № 16** «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» **Содержание практического занятия:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Нигерии. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 40:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 172 – 173.	2	ПК 2.1. ПК 2.4.
41	**Тема 2.3. Африка**	**Практические знания** **Практическое занятие№ ПМ1** «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» **Содержание практического занятия:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Алжире. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 41:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 175 – 176.	2	ПК 2.1. ПК 2.4.
42	**Тема 2.3. Африка**	**Практические знания** **Практическое занятие№ ПМ1** «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии,	2	ПК 2.1. ПК 2.4.

		Алжире, Египте» **Содержание практического занятия:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Египте. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 42:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 177 – 179.		
Основное содержание				
43	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Содержание учебного материала** Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в Северной Америке. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы США. Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы Канады **Домашнее задание № 43:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 182 – 183.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
44	**Тема 2.4. ПЗ №17 Составление сравнительной экономико-географической характеристики стран Северной и Латинской Америки**	**Содержание учебного материала** Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Индустрии международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Латинской Америке. **Практическое занятие№ 17**: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики стран Северной и Латинской Америки»	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.4.

		Содержание практического занятия: используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Северной и Латинской Америки, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 44:** анализ карт на стр. 45 и 46.		
45	**Тема 2.4. ПЗ №18 Составление сравнительной экономико-географической характеристики стран Северной и Латинской Америки**	**Практическое занятие№ 18**: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики стран Северной и Латинской Америки» **Содержание практического занятия:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Северной и Латинской Америки, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 45:** анализ карт на стр. 41	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.4.
Прикладной модуль				
46	**Тема 2.4. ПЗ №19 Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки**	**Практические знания** **Практическое занятие № 19** «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки» **Содержание практического занятия:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Бразилии и Мексике. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 46:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 190 – 191.	2	ПК 2.4.
47	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки **Содержание занятия:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Чили и Уругвае. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план	2	ПК 2.4.

		характеристики **Домашнее задание № 47:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 193.		
Основное содержание				
48	**Тема 2.5. Австралия и Океания** **Тема 2.6. Россия в современном Мире**	**Содержание учебного материала** 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 общественного питания в Австралии и Океании. 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. **Домашнее задание № 48:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 202 – 203.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
49	**Тема 2.6. Россия в современном Мире**	**Содержание учебного материала** Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в России **Домашнее задание № 49:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 204 – 205.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.1.
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества				
50	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. **Домашнее задание № 50:** подготовка к семинару.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 2.1. ПК 2.4.
51	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем.**	**Содержание учебного материала** Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая,	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

	Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. **Домашнее задание № 51:** подготовка мини-презентаций.		ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 2.1. ПК 2.4.
52	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий общественного питания на глобальные проблемы. **Домашнее задание № 52:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 2, стр. 205.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 2.1. ПК 2.4.
53	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Русское географическое общество и его роль в исследовании глобальных проблем. **Домашнее задание № 53:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 211 – 212.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.4.
54	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Социально-политические проблемы современного Мира: проблема сохранения мира на Земле, проблема дефицита сырья и ресурсов. **Домашнее задание № 54:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 213 – 214.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.

				ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.4.
55	**Тема 3.1.** **Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Концепция устойчивого развития. Цели Организации Об'единённых Наций в области устойчивого развития. Концепция перехода РФ к устойчивому развитию **Домашнее задание № 55:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 215 – 216.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.4.
56	**Тема 3.1.** **ПЗ № 20 Глобальная продовольственная проблема**	**Содержание учебного материала** Концепция устойчивого развития. Цели Организации Об'единённых Наций в области устойчивого развития. Концепция перехода РФ к устойчивому развитию **Практическое занятие№ 20**: «Глобальная продовольственная проблема» **Содержание практического занятия:** используя карту на стр. 22 Атласа и прилагаемый текст, определить страны, остро испытывающие глобальную продовольственную проблему **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карта Атласа, учебно-поясняющий текст **Домашнее задание № 56:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 211 – 213.	2	ПК 2.1. ПК 2.4.
57	**Тема 3.1.** **ПЗ № 21 Глобальная экологическая проблема**	**Практическое занятие№ 21**: «Глобальная экологическая проблема» **Содержание практического занятия:** используя карты Атласа и прилагаемый текст, определить страны, остро испытывающие глобальную экологическую проблему **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты на стр. 17 и 18 Атласа, учебно-поясняющий текст **Домашнее задание № 57:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 214 – 215.	2	ПК 2.1. ПК 2.4.

58	**Тема 3.1.** **ПЗ № 22 Проблема рационального освоения ресурсов Мирового океана**	**Практическое занятие№ 22**: «Проблема рационального освоения ресурсов Мирового океана» **Содержание практического занятия:** используя карты Атласа и прилагаемый текст, определить районы Земного шара, остро испытывающие проблему загрязнения Мирового океана **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, учебно-поясняющий текст **Домашнее задание № 58:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 215 – 216.	2	ПК 2.1. ПК 2.4.
59	**Тема 3.1.** **ПЗ № 23 Проблема рационального освоения ресурсов Мирового океана**	**Практическое занятие№ 23**: «Проблема рационального освоения ресурсов Мирового океана» **Содержание практического занятия:** используя карты Атласа и прилагаемый текст, определить районы Земного шара, остро испытывающие проблему загрязнения Мирового океана **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, учебно-поясняющий текст **Домашнее задание:** не предусмотрено.	1	ПК 2.1. ПК 2.4.
Консультации			**6**	
Экзамен			**6**	
		Итого	**130**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Географии, страноведения, оснащенный 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. Учебник. Базовый и углублённый уровни. / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина. - Москва : Просвещение, 2025. - 271 с. - ISBN 978-5-09-124887-6. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398419/reading. - Текст: электронный.

2. Гладкий Ю. Н. География. 11 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни. / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина. - Москва : Просвещение, 2025. - 223 с. - ISBN 978-5-09-124886-9. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398420/reading. - Текст: электронный.

3. География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542490

3.2.2. Дополнительные источники

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

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2024.

География: учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. — М. : ИНФРА-М, 2018.

Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., 2021.

Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2022.

Кузнецов А. П., Ким Э. В. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2022.

Максаковский В. П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2023.

Холина В. Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2019.

Холина В. Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., 2024.

Домогацких Е.М., Алексеевский Н. И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2021.

Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2022.

Справочники, энциклопедии

Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громыко. — М., 2019.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2023.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е. Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2019.

Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2024.

Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д. Аксенова. — М., 2021.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н. А. Симония. — М., 2022.

Интернет-ресурсы

www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).

www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий экзамен
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.	Профессионально-ориентированное содержание	
ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Профессионально-ориентированное содержание	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Липина В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хоменко О.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 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 учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……. 15
2.2. Содержание дисциплины……. 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение……. 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……...……. 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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.

Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

Целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования (далее – СОО) провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких ее составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;

социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне СОО, формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;

метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: 1.готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2.готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; 3.интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 1.базовые логические действия: 4.самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 5.устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; 6.определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; 7.выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 8.вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; 2.базовые исследовательские действия:	**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. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: 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 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;

	9.владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 10. выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; 11. анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; 12. уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; 13. уметь интегрировать знания из разных предметных областей; 14. выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	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 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 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;

		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»; 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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную	**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 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

	и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: 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	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 сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **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»; 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
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: 15. осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: 1. совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки;	**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 сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-

	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	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»; 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
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	**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 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

	работа с информацией: 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	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 сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **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»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.		Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести диалог при в профессиональных 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; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные профессиональные тексты объемом 600-800 слов, содержащие отдельные профессиональные термины с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать состав товара/продукта и понимать представленную в них информацию; Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить профессиональные термины с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей. 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.

		Знание и понимание основных значений изученных профессиональных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**168**	
Учебные занятия	**156**	
Основное содержание		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**88**	**88**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**68**	**68**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.06 Иностранный язык (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		Основное содержание		
Раздел 1. Иностранный язык для коммуникации				
Тема 1.1 Повседневная жизнь			**6**	
1	**Вводное занятие**	**Практическое занятие** Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование. **Домашнее задание № 1** Актуализировать знания по английскому языку, выполнив тест на платформе Юрайт.	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
2	**Место иностранного языка в повседневной жизни**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Повседневная жизнь и место иностранного языка в ней. Устное собеседование по теме. Глагол to be в настоящем и прошедшем времени, в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях **Домашнее задание № 2** Написать сочинение по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
3	**Важность изучения иностранного языка**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: роль иностранного языка в современном мире. Устное собеседование по теме. **Домашнее задание № 3** Учить слова по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
	1.2. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека		**10**	
4	**Приветствие, прощание. Представление себя и других людей**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Приветствие, прощание, представление. Города, национальности, профессии». Количественные и порядковые числительные. **Домашнее задание № 4**	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		1. Повторить лексику учебник: стр. 6,9 Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538160 2. Повторить грамматический материал (конспект)		
5	**Я и моя семья**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Члены семьи», отношение поколений в семье, традиции. Глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). **Домашнее задание № 5** 1. Учить слова: стр. 8 Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 2. Стр. 195 упр. 2; стр. 26 упр. 18 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
6	**Общение, конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: 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.). **Домашнее задание № 6** учить новую лексику	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

7	**Внешность, личные качества. Описание характера человека**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Внешность, описание внешности, внешний вид». Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные **Домашнее задание № 7** 1. Составить описание друга (по схеме- конспекту) 2. Выполнить грамматические упражнения: стр. 13 упр. 6 Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
8	**Повседневная жизнь**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Повседневная жизнь, вопросы и ответы, задаваемые ежедневно» Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени) **Домашнее задание № 8** Повторить конспект «Простое настоящее время»	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
	Тема 1.3 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы		**12**	
9	**Досуг. Хобби**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Интересы человека в современном обществе, хобби». Модальный глагол can **Домашнее задание №9** Составить сообщение о своём хобби, подготовить презентацию о своём хобби, используя лексику по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
10	**Рабочий день и свободное время**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Распорядок дня, организация учебного и свободного времени, приём пищи». Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге). Предлоги времени **Домашнее задание № 10** 1. Повторить лексику по теме, дни недели, месяца 2. Составить свой распорядок дня	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

11	**Организация досуга**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Организация досуга. Виды досуга. Love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени. **Домашнее задание №11** Опишите, как вы организуете свои досуг (от 4 до 10 предложений)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
12	**Мои друзья, занятия**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Мои друзья, занятия». Степени сравнения прилагательных и их правописание. **Домашнее задание № 12** 1. Стр. 9 учить слова Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 2. Стр. 85 упр. 20 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
13	**Волонтерская деятельность и волонтерские организации**.	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: волонтерская деятельность и волонтерские организации в России и за рубежом **Домашнее задание №13** Опишите деятельность одной из волонтерских организаций	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
14	**Активный и пассивный отдых**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Активный и пассивный отдых и его виды **Домашнее задание №14** учить новую лексику	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
	Тема 1.4 Условия проживания в городской и сельской местности		**12**	

15	**Особенности проживания в городе**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Город, улицы, объекты инфраструктуры, вопросы, задаваемые при перемещении по городу\сельской местности». Предлоги направления. Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.) **Домашнее задание №15** 1. Учить слова по теме 2. Стр. 77 упр. 13 Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
16	**Особенности проживания в сельской местности**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Особенности проживания в сельской местности, преимущества и недостатки проживания в сельской местности. **Домашнее задание № 16** Учить слова по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
17	**Инфраструктура**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Общественный транспорт, прогулка на автобусе, на трамвае и троллейбусе, проезд на метро». Наречия, обозначающие направление. Специальные вопросы **Домашнее задание №17** 1. Учить слова «Виды транспорта» 2. Составить предложения с новой лексикой	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
18	**Как спросить и указать дорогу**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Проезд и ориентация в современном городе. Вопросы по местонахождению различных городских объектов». Вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); **Домашнее задание №18** Составить диалог (указать дорогу до местной достопримечательности г. Екатеринбург)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

19	**Описание здания. Интерьер**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Здания одно- и многоэтажные, кирпичные и деревянные, старинные и новостройки. Интерьер, мебель, описание помещения» Оборот there is/are **Домашнее задание № 19** 1. Повторять грамматический материал (конспект) 2. Описать комнату, используя грамматический материал	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
20	**Моя улица, описание инфраструктуры**	**Практическое задание** Знакомство с лексикой по теме: Моя улица, природное окружение (nature, environment, rare animals, protect, deforestation, climate change, global warming, etc.) **Домашнее задание №20** опишите свою улицу	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
	Тема 1.5 Покупки: одежда, обувь, продукты питания		**8**	
21	**Виды магазинов. Ассортимент товаров**	**Практическое занятие** **Знакомство с лексикой по теме: «**Магазины Великобритании, виды магазинов. Ассортимент товаров в продуктовом магазине: хлебобулочные изделия, молочный отдел, мясной и рыбный отделы, овощи, фрукты». Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Наречия few, a few, little, a little, much, many, a lot of. **Домашнее задание №21** 1. Выучите названия магазинов и слова по теме 2. Стр. 95, упр. 6, стр. 96 упр. 8 Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

22	**Совершение покупок в продуктовом магазине**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Покупки в продуктовом магазине: хлеб, молоко, мясные изделия, сладости, овощи, фрукты». Употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными **Домашнее задание № 22** 1. Составьте диалог, используя новые слова 2. Стр. 79 упр. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
23	**Совершение покупок в магазине одежды, обуви**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Совершение покупок в магазине одежды и обуви. Названия предметов одежды и обуви, средств по уходу». Артикли: определенный, неопределенный, нулевой; арифметические действия и вычисления **Домашнее задание №23** 1. Стр. 93 упр. 3, стр. 100 упр. 15 Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009 2. Учить слова по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
24	**Совершение покупок в онлайн-магазине**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: покупки в Интернете (delivery, order, size, add to basket, pay, try on, etc.). **Домашнее задание №24** учить слова	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Тема 1.6 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача			**12**	

25	**Физическая культура и спорт**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Занятия физической культурой и спортом в Великобритании. Популярные зимние и летние виды спорта в России и Великобритании. Известные спортсмены». Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) **Домашнее задание № 25** 1. 1. выполнить упр.11 стр. 109 Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009 2. 2. Приготовить доклад о видах спорта	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
26	**Еда полезная и вредная**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда. Полезная и вредная еда». Множественное число существительных **Домашнее задание №26** 1. Учить слова 2. Повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
27	**Забота о здоровье**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда». Множественное число существительных **Домашнее задание №27** Написать 10 предложений: Как вы заботитесь о здоровье\чек лист здорового образа жизни	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
28	**Заболевания и их лечения**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Ценность здоровья, необходимости вести здоровый образ жизни, стремления заниматься спортом. Заболевания и их лечение». Правильные и неправильные глаголы **Домашнее задание №28** 1. Стр. 88-89 Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009 2. Учить слова по теме		
29	**Здоровый образ жизни. Режим труда**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Здоровый образ жизни и режим труда: новый грамматический материал Used to + Infinitive structure. **Домашнее задание №29** 1. Учить слова по теме 2. Написать эссе «Ведение здорового образа жизни»	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
30	**Борьба со стрессом**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Борьба со стрессом, новый грамматический материал Used to + Infinitive structure. **Домашнее задание №30** учить слова, написать 5 рекомендаций борьбы со стрессом	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Тема 1.7 Туризм. Виды активного отдыха. Страны изучаемого языка			**12**	
31	**Почему люди путешествуют**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия - актуальная часть жизни человека в современном обществе. Цели путешествий, виды путешествий». Неопределенные местоимения **Домашнее задание №31** 1. Стр. 60 упр. 1 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931 2. Учить слова по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

32	**Путешествие на поезде**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия на поезде. На железнодорожном вокзале. Покупка билетов. Размещение в поезде». Образование степеней сравнения наречий **Домашнее задание №32** Учить слова по теме Стр. 65 упр. 8 Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538160	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
33	**Путешествие на самолёте**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествие на самолёте. В аэропорту. Прохождение таможенного и паспортного контроля». Инфинитив, его формы; наречия места **Домашнее задание №33** Написать эссе «Место, в котором я хотел бы побывать»	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
34	**Бронирование онлайн**	**Практическое занятие** Знакомство с новой лексикой по теме: 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.). **Домашнее задание №34** Составить диалог по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
	2 семестр			
35	**Великобритания. Географическое положение и достопримечательности**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Великобритания, географическое положение, природа, климат, рельеф Великобритании, реки и озёра, горные и лесные массивы. Административное устройство Великобритании. Достопримечательности». Артикли с географическими названиями **Домашнее задание №35** 1. Стр. 163 упр. 5, стр. 168 упр. 14	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026 — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931 2. Повторять грамматический материал (конспект) 3. учить новые слова		
36	**США. Географическое положение и достопримечательности**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с США, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №36** учить новые слова стр. 151 упр. 3, стр. 152 упр. 5 Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Тема 1.8 Россия			**10**	
37	**Географическое положение, климат, население России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Российская Федерация. Географическое положение, климат и природа России, население России. Работа с картой». Артикли с географическими названиями **Домашнее задание №37** 1. учить новые слова 2. стр. 140 упр. 1 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

38	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Политическое устройство и экономическое положение России. Национальные символы Российской Федерации. Важнейшие даты, события». Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №38** 1. стр. 148 упр. 12 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931 2. повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
39	**Москва - столица России.**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Москва - столица Российской Федерации. Достопримечательности и памятники столицы. Важнейшие исторические события». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №39** 1. стр. 136 упр. 13 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
40	**Моя малая Родина — чем мы гордимся**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Моя малая Родина. Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №40** Сделать презентацию/доклад о достопримечательностях своей малой Родины	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

41	**Традиции народов России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Праздники и традиции народов России. Обычаи и обряды, связанные с Рождеством, Пасхой и другими праздниками. Природное и культурное наследие России» **Домашнее задание №41** 1. учить новую лексику 2. повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Прикладной модуль				
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей				
		Тема 2.1. Природа и экология	**12**	
42	**Природные и физические явления**	**Практическое занятие** − Знакомство с лексикой по теме: природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.); − физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.); **Домашнее задание №42** учить новую лексику повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
43	**Защита окружающей среды**	**Практическое занятие** − Знакомство с лексикой по теме: экология (pollution, exhaust, noise, etc.). **Домашнее задание №43** учить новую лексику повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
44	**Загрязнение океана**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Загрязнение океана. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов **Домашнее задание №44** учить новую лексику	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
45	**Вырубка леса и загрязнение воздуха**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Вырубка лесов и загрязнение воздуха. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов **Домашнее задание №45** Написать эссе по теме повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2

46	**Проблемы экологии. Стихийные бедствия.**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Проблемы экологии и стихийные бедствия. **Домашнее задание №46** учить новую лексику сделать кроссворд по теме 20 вопросов	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
47	**Природные ресурсы. Сохранение флоры и фауны**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Природные ресурсы. Сохранение флоры и фауны **Домашнее задание №47** учить новую лексику повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
Тема 2.2 Современный мир профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии			**14**	
48	**Английский язык в сфере туризма и гостеприимства**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Особенности подготовки по специальности туризм и гостеприимство, обучение по специальности, прохождение практики». Герундий. **Домашнее задание №48** 1. учить слова по теме 2. написать эссе по теме: «Моя будущая профессия»	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
49	**Профессиональные термины и понятия, заимствованные из других языков**	**Практическое занятие** Знакомство с профессиональными терминами и понятиями, заимствованных из других языков. Герундий **Домашнее задание №49** Поискать в словаре 10 профессиональных терминов и понятий, составить с ними предложения	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
50	**Специфика работы специалиста**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Работа специалиста сферы туризма и гостеприимства». Инфинитив **Домашнее задание №50** 1. учить новые слова 2. составить 5 предложений с новыми словами	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
51	**Основные принципы деятельности специалиста**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства». Времена Future.	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		Домашнее задание №51 1. учить новые слова		ОК.09 ПК.1.2
52	**Основные профессиональные качества работника сферы гостеприимства**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Основные профессиональные качества работника сферы туризма и гостеприимства». Резюме **Домашнее задание №52** Написать резюме (стр. 247-249) Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026 — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
53	**Альтернативы в продолжение образования. Высшая школа. Университет.**	**Практическое занятие** − Знакомство с лексикой по теме: профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения (написание деловых писем); − чтение инструкций. **Домашнее задание №53** учить новую лексику написать резюме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
54	**Дистанционное образование: преимущества и недостатки**	**Практическое занятие** − Знакомство с лексикой по теме: профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения (написание деловых писем); − чтение инструкций. **Домашнее задание №54** учить новую лексику написать эссе по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
Тема 2.3 Государственные учреждения, бизнес и услуги			**10**	
55	**Экономика России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Экономическая ситуация в Российской Федерации. Промышленные регионы и предприятия». Времена Simple **Домашнее задание №55** Учить слова	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
56	**Государственные учреждения России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы государственных	**2**	ОК.01 ОК.02

		учреждений, бизнеса и услуг». Времена Continuous **Домашнее задание №56** Перечислить государственные учреждения в вашем районе/городе		ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
57	**Работа учреждений в сфере гостеприимства**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы учреждений в сфере гостеприимства». Времена Perfect Continuous **Домашнее задание №57** Описать работу одного предприятия	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
58	**Услуги. Документация**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Оформление документации на предприятиях сферы гостеприимства. Виды услуг, предоставляемых клиентам». Времена Perfect Continuous **Домашнее задание №58** Описать услуги, которыми пользовались в учреждениях сферы гостеприимства	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
59	**Онлайн услуги**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Лексика: – экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.); – финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.). Грамматика: грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов **Домашнее задание №59** учить новую лексику повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
Тема 2.3. Искусство и культура			**12**	
60	**Культура. Искусство**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Культура и искусство в России и за рубежом. Причастие 1 и 2 типа **Домашнее задание №60** Учить слова и грамматический материал	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
61	**Живопись**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Живопись в России и за рубежом. Причастный оборот **Домашнее задание №61**	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09

		Приготовить доклад по теме		ПК.1.2
62	**Архитектура**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Архитектура России и зарубежных стран. Обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени **Домашнее задание №62** Выбрать одну из достопримечательностей России и описать ее, ее историю	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
63	**Музыка.**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Музыка в России и за рубежом. Взаимные и вопросительные местоимения **Домашнее задание №63** Опишите вашего любимого музыканта, композитора, актера	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
64	**Музеи**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Музеи России и зарубежных стран **Домашнее задание №64** Подготовьте доклад/презентацию о любимом музее	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
65	**Театр**	**Практическое занятие** – Знакомство с лексикой по теме: Театр в России и за рубежом (theatre, stage, play etc.) **Домашнее задание №65** учить новую лексику повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
Тема 2.4 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи			**12**	
66	**Достижения науки в России в сфере туризма и гостеприимства**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в сфере туризма и гостеприимства в России». Страдательный залог **Домашнее задание №66** Подготовить сообщение об одном из достижений в России/Уральском регионе	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
67	**Достижения науки в стране изучаемого языка в сфере туризма и гостеприимства**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в сфере туризма и гостеприимства за рубежом». Страдательный залог	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09

		Домашнее задание №67 Подготовить сообщение об одном из достижений англоговорящих стран		ПК.1.2
68	**Современные информационные технологии**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Названия технических и компьютерных средств». Прямая и косвенная речь **Домашнее задание №68** Выучить лексику	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
69	**Новинки в ИКТ**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Новинки в ИКТ». Прямая и косвенная речь **Домашнее задание №69** Подготовить сообщение об одной из новинок в ИКТ	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
70	**ИКТ в профессиональной деятельности**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности». Согласование времен **Домашнее задание №70** 1. повторять грамматический материал 2. стр. 216 упр. 261 Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026 — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541174	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в сферу туризма и гостеприимства			**6**	
71	**История туризма в России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Современное состояние и основные принципы сферы туризма в России. Известные рестораторы России». Условные предложения **Домашнее задание №71** Подготовить сообщение об известном предпринимателе России или страны изучаемого языка в сфере туризма и гостеприимства	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
72	**Известные**	**Практическое занятие**	**2**	ОК.01

	предприниматели в сфере гостеприимства в России	Знакомство с лексикой по теме: «Известные предприниматели в сфере гостеприимства в России и их вклад в сферу туризма и гостеприимства». Условные предложения **Домашнее задание №72** 1. повторять грамматический материал (конспект) 2. стр. 306 упр. 378 Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541174		ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
73	**Известные предприниматели в сфере гостеприимства за рубежом**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Известные предприниматели в сфере гостеприимства за рубежом и их вклад в сферу туризма и гостеприимства». Условные предложения **Домашнее задание №73** описать открытие в сфере общественного питания	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
	Тема 2.5 Деловое общение		**10**	
74	**Публичное выступление**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Публичные выступления». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №74** Подготовить речь для публичного выступления по своей специальности	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
75	**Искусство эффективных презентаций**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Искусство эффективных презентаций». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №75** Составить презентацию и представить свою специальность	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
76	**Продвижение в СМИ**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Продвижение в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №76** Учить слова и выражения	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
77	**Публикации в СМИ**	**Практическое занятие**	**2**	ОК.01

		Знакомство с лексикой по теме: «Публикации в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №77** Написать статью, представляющую специальность		ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
78	**Работа в команде**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Работа в команде». Чек-лист эффективной работы в команде.	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
Консультации			**6**	
Консультация по теме: Иностранный язык для специальных целей			**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК.1.2
Консультация по теме: Систематизация лексического материала			**2**	
Консультация по теме: Актуализация пройденного грамматического материала			**2**	
Промежуточная аттестация		**Экзамен**	**6**	
		Итого	**168**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и\или электронные издания

1. Афанасьева О. В. Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. - Москва : Просвещение, 2025. - 248 с. - ISBN 978-5-09-124876-0. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398400/reading. - Текст: электронный.

2. Афанасьева О. В. Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. - Москва : Просвещение, 2025. - 256 с. - ISBN 978-5-09-124878-4. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398403/reading. - Текст: электронный.

3. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22081-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600767 (дата обращения: 10.06.2026).

4. Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583810 (дата обращения: 10.06.2026).

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П.Английский для обслуживающего персонала. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2018 г

2. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик «Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО.» Диск со сборником аудиоматериалов к учебнику. М. Издательский центр «Академия», 2012 г.

3. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.

4. Голицынский Ю.Б. Грамматика: ключи к упражнениям. СПб: КАРО,2017

5. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564988 (дата обращения: 10.04.2025).

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 10.04.2025).

7. 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, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562160 (дата обращения: 10.04.2025).

8. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» (4-е издание). Москва. Издательский центр «Академия»,2010 г.

9. Видеофильмы с сайта «British Council. Teaching English»

Интернет-ресурсы:

https://www.learning-english-online.net/vocabulary/

https://nashural.ru/mesta/sverdlovskaya-oblast/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (английский)

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Дисциплинарные (предметные) - Овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - 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 аутентические 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	**Демонстрирует:** - владение основными видами речевой деятельности; - умение вести разного вида диалоги; - умение создавать устные связные монологические высказывания; - умение воспринимать на слух и понимать аутентические тексты; - умение читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов; - умение заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - умение писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - умение создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой; - владение фонетическими навыками; - знание и понимание основных значений изученных лексических	**Текущий контроль при проведении:** Монолог Диалог Перевод текста Доклад Эссе Написание резюме Тестирование Контрольная работа **Промежуточная аттестация** в форме экзамена: письменная и устная форма

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 номами, 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; - 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	единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования; - умение выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - умение владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц; - умение владеть навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - умение владеть социокультурными знаниями и умениями; - умение владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации; - умение сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).	

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; - 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; - 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; - Овладение навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей. - 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. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). 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. - Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации.		

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.07 МАТЕМАТИКА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Костенко О.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Математика»:

приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики

как части общей культуры человечества;

- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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 б) базовые исследовательские действия:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. 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; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу,

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	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; ПРб7. 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; ПРб8. 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; ПРб9.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; ПРб10. 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; ПРб11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12.Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. 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; ПРб14. 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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	В области ценности научного познания: Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,	ПРб1. 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;

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными действиями (работа с информацией): - 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; личности	выражать формулами зависимости между величинами; ПРб2.Умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; ПРб3. Умение оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на	ПРб1. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб2. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху,	фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; ПРб.3 Умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; ПРб4. 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

	оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - осознание ценности научной деятельности; в части овладение универсальными коммуникативными действиями: - готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными коммуникативными и регулятивными действиями: а) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников	ПРб1. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; ПРб2. 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; ПРб3. Умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; ПРб4. Умение оперировать понятиями: график функции, обратная функция, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции;

	обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. б) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПРб5. Умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; ПРб6. Умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб7. Умение оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; ПРб8. Умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - 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; Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки	ПРб1. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; ПРб2. 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; ПРб3. Умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; ПРб4. Умение оценивать размеры объектов окружающего мира

	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) осознание обучающимися российской гражданской идентичности; в) целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы	
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	Личностные результаты должны отражать в части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	ПРб1. 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; ПРб2. Умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; ПРб3. Умение распознавать проявление законов математики в искусстве; ПРб4. Умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; В части патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными регулятивными познавательными и коммуникативными действиями: - сформированность самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-	

	исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными и регулятивными действиями в части базовых исследовательских мероприятий: - 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; в части самоконтроля: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	ПРб1. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; ПРб2. Умение строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; ПРб3. Умение применять производную при решении задач на движение; ПРб4. Умение решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения
ПК 1.1	- планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	- уметь описывать явления реального мира на математическом языке; – иметь представление о математических понятиях как

		важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий
ПК 1.2	- организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	- иметь представление об основных понятиях математического анализа и их свойствах; - уметь характеризовать поведение функций, использовать полученные знания для описания и анализа реальных зависимостей
ПК 1.3	- координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	– иметь представление о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; - владеть методами доказательств и алгоритмов решения, уметь их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач
ПК 1.4	- осуществлять расчёты с потребителями за предоставленные услуги	– владеть стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; - владеть основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; - уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

2.1 Трудоёмкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объём образовательной нагрузки	**156**	
Учебные занятия	**156**	**60**
Основное содержание	**124**	
В том числе теоретические занятия	76	
Практические занятия	48	
Прикладной модуль	**32**	
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия	12	
Консультации	0	
Самостоятельная работа обучающегося	0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	0	

2.2. Содержание дисциплины ООД.07 Математика

№ занятия	Тема занятия	Содержание учебного материала, практических работ, прикладного модуля	Объём часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Основное содержание				
РАЗДЕЛ 1. Повторение				
1	Тема 1.1. Содержание предмета и мотивация его изучения. Проценты.	**Содержание учебного материала** Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики. Проценты. Три основные задачи на проценты. Главная задача на проценты. Основное свойство пропорции. Нахождение неизвестного члена пропорции. **Домашнее задание №1:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2	*Практическое занятие №1* Тема1.2. Решение линейных и квадратных уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Равносильность уравнений, неравенств. Линейные и квадратные уравнения. Основные приёмы их решения. Линейные и квадратные неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств. **Практическое занятие №1** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решений линейных и квадратных уравнений и неравенств в соответствии с	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		содержанием учебного материала. **Домашнее задание №2:** 1) конспект занятия (проработать), 2)упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
3	*Практическое занятие №2* Тема1.3. Решение дробно-рациональные уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Дробно-рациональные уравнения. Основные приёмы их решения. Дробно-рациональные неравенства. Основные приёмы их решения (метод пропорций; приведение правой части уравнения к нулю). **Практическое занятие №2** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решений дробно-рациональных уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №3:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4	Тема1.4. Задачи на составление уравнений и систем уравнений.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. **Домашнее задание №4:** конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1-1.4

5	Тема1.5. Иррациональные уравнения, их решение.	**Содержание учебного материала** Иррациональные уравнения, приёмы их решение. Область определения уравнения. **Домашнее задание №5:** конспект (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
6	Тема1.6. Контрольная работа №1.	**Содержание учебного материала** Задачи на проценты. Уравнения и неравенства. Системы уравнений. **Домашнее задание №6:** повторить формулы сокращённого умножения и свойства степеней.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 2 **ФУНКЦИЯ, ЕЁ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ**				
7	Тема 2.1. Числовая функция: определение, свойства, способы задания.	**Содержание учебного материала** Числовая функция. Свойства функции: область определения и множество значений, монотонность, ограниченность, чётность, нечётность, периодичность функции. Способы задания функции. **Домашнее задание №7:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
8	*Практическое занятие №3* Тема 2.2. Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций (параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой y = x, растяжение и сжатие вдоль осей координат). Сложная функция. Область определения и область значений функции. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1-1.4

		Практическое занятие №3 Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы построения графиков функций и их простейших преобразований в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №8:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
РАЗДЕЛ 3 ПОКАЗАТЕЛЬНАЯ, ЛОГАРИФМИЧЕСКАЯ И СТЕПЕННАЯ ФУНКЦИИ				
9	Тема 3.1. Степень с произвольным действительным показателем.	**Содержание учебного материала** Степень с произвольным действительным показателем и её свойства. Свойства степеней. **Домашнее задание №9:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
10	*Практическое занятие №4* Тема 3.2. Преобразования и вычисления значений показательных выражений.	**Содержание учебного материала** Преобразования и вычисления значений показательных выражений. **Практическое занятие №4** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований и вычислений значений показательных выражений в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств степеней). **Домашнее задание №10:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07

		(выполнить письменно).		
11	Тема 3.3. Понятие логарифма, свойства логарифма, десятичные и натуральные логарифмы.	**Содержание учебного материала** Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. **Домашнее задание №11:** конспект (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
12	*Практическое занятие №5* Тема 3.4. Преобразование и вычисление значений логарифмических выражений.	**Содержание учебного материала** Применение свойств логарифма к преобразованию и вычислению значений логарифмических выражений. **Практическое занятие №5** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований и вычислений значений логарифмических выражений в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств логарифмов). **Домашнее задание №12:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02
13	Тема 3.5. Показательная функция, её свойства и график.	**Содержание учебного материала** Определение показательной функции. Графики показательной функции для оснований a>1 и 0<a<1. **Домашнее задание №13:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07

14	Тема 3.6. Логарифмическая функция, её свойства и график.	**Содержание учебного материала** Определение логарифмической функции. Графики логарифмической функции для оснований *a>1* и *0<a<1.* **Домашнее задание №14:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
15	*Практическое занятие №6* Тема 3.7. Построение графиков показательных и логарифмических функций.	**Содержание учебного материала** Построение графиков показательных и логарифмических функций для различных оснований. Схематическое изображение графиков. **Практическое занятие №6** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы построения графиков показательных и логарифмических функций в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств логарифмов). **Домашнее задание №15:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
16	Тема 3.8. Показательные уравнения. Простейшие показательные неравенства.	**Содержание учебного материала** Показательные уравнения. Стандартный вид показательного уравнения. Основные приёмы решения показательных уравнений. Простейшие показательные неравенства. **Домашнее задание №16:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

17	*Практическое занятие №7* Тема 3.9. Решение показательных уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение показательных уравнений и простейших показательных неравенств. **Практическое занятие №7** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решение показательных уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств показательной функции и свойств степеней). **Домашнее задание №17:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
18	Тема 3.10. Логарифмические уравнения. Простейшие логарифмические неравенства.	**Содержание учебного материала** Логарифмические уравнения. Стандартный вид логарифмического уравнения. Основные приёмы решения логарифмических уравнений. Простейшие логарифмические неравенства. **Домашнее задание №18:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
19	*Практическое занятие №8* Тема 3.11. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение логарифмических уравнений и простейших логарифмических неравенств. **Практическое занятие №8** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения логарифмических уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		логарифмической функции и свойств логарифмов). **Домашнее задание №19:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
	Тема 3.12. Контрольная работа №2.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Показательная, логарифмическая и степенная функции». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №20:** повторить геометрические определения синуса, косинуса, тангенса и котангенса угла.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 4 ТРИГОНОМЕТРИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ				
21	Тема 4.1. Тригонометрические функции числового аргумента, их знаки, значения.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Радианное измерение углов и дуг. Соотношения между градусной и радианной мерами угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс угла. Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений. Практическое значение тригонометрии. **Домашнее задание №21:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1-1.4
22	*Практическое занятие №9* Тема 4.2. Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента.	**Содержание учебного материала** Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента. Основное тригонометрическое тождество и его следствия. **Практическое занятие №9** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные формулы, связывающие тригонометрические функции одного аргумента, в	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

		соответствии с содержанием учебного материала (формулы «делим» на три группы: по определению; основное тригонометрическое тождество; по доказанному для тангенса и котангенса через косинус и синус соответственно). **Домашнее задание №22:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
23	Тема 4.3. Формулы сложения и формулы двойного угла. Формулы приведения.	**Содержание учебного материала** Формулы приведения. Чётность и нечётность тригонометрических функций. Формулы сложения. Формулы двойного угла. **Домашнее задание №23:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
24	Тема 4.4. Формулы суммы и разности одноимённых тригонометрических функций. Формулы половинного угла.	**Содержание учебного материала** Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Формулы половинного угла. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. **Домашнее задание №24:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
25	*Практическое занятие №10* Тема 4.5. Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул.	**Содержание учебного материала** Периодичность тригонометрических функций. Вычисление значений и тождественные преобразования тригонометрических выражений. **Практическое занятие №10** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

		тригонометрических выражений с использованием изученных формул тригонометрии в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №25:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
26	Тема 4.6. Тригонометрические функции y=sin x, y=cos x, y=tg x, их свойства и графики.	**Содержание учебного материала** Свойства и графики тригонометрических функций. Построение графиков с помощью геометрических преобразований (сдвига и деформации). **Домашнее задание №26:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
27	Тема 4.7. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.	**Содержание учебного материала** Простейшие тригонометрические уравнения. Способы решения тригонометрических уравнений. Простейшие тригонометрические неравенства. **Домашнее задание №27:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
28	*Практическое занятие №11* Тема 4.8. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение однородных тригонометрических уравнений первой и второй степеней. Решение тригонометрических неравенств. **Практическое занятие №11** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения тригонометрических уравнений, требующих предварительных преобразований с использованием изученных формул тригонометрии в соответствии с содержанием учебного материала.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

		Домашнее задание №28: конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
29	Тема 4.9. Контрольная работа №3.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «тригонометрические функции». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №29:** повторить из физики следующие понятия: - скорость движения тела, - ускорение движения тела, - мгновенная скорость тела.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 5 ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ				
30	Тема 5.1. Производная функции. Основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала** Производная, ее геометрический и механический смысл. Производные суммы, произведения и частного двух функций. Производная степенной функции с натуральным показателем. Производная тригонометрических функций. Правило дифференцирования сложной функции. Производные показательной и логарифмической функций. **Домашнее задание №30:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
31	*Практическое занятие №12* Тема 5.2. Решение примеров на основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала** Решение разных примеров на основные формулы и правила дифференцирования. **Практическое занятие №12** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения примеров на основные формулы и правила дифференцирования в	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

		соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №31:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
32	Тема 5.3. Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольше и наименьшие значения функции.	**Содержание учебного материала** Признаки возрастания и убывания функции. Экстремум функции. Исследование функции на экстремум. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке. **Домашнее задание №32:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
33	*Практическое занятие №13* Тема 5.4. Исследование функции на экстремум и наибольшие, наименьшие значения.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Алгоритм исследования функции с помощью производной. Описание реальных процессов с помощью производной. **Практическое занятие №13** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные этапы алгоритма исследования функции на экстремум и наибольшее, наименьшее значения на отрезке в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №33:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2
34	Тема 5.5. Контрольная работа №4.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Дифференциальное исчисление». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №34:** повторить формулы интегрирования функций.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

2 СЕМЕСТР

РАЗДЕЛ 6 ИНТЕГРАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ				
1/35	Тема 6.1. Первообразная. Неопределённый интеграл. Формулы интегрирования.	**Содержание учебного материала** Первообразная. Неопределённый интеграл и его свойства. Формулы интегрирования. Нахождение неопределённого интеграла. **Домашнее задание №1/35:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
2/36	*Практическое занятие №1/14* Тема 6.2. Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	**Содержание учебного материала** Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования с использованием формул и правил интегрирования. **Практическое занятие №1/14** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №2/36:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
3/37	*Практическое занятие №2/15* Тема 6.3. Решение неопределённых интегралов методом алгебраических преобразований.	**Содержание учебного материала** Решение неопределённых интегралов путём предварительных алгебраических преобразований. **Практическое занятие №2/15** **Домашнее задание №3/37:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

		(выполнить письменно).		
4/38	Тема 6.4. Определённый интеграл, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница.	**Содержание учебного материала** Определённый интеграл и его геометрический смысл. Формула Ньютона-Лейбница. Основные свойства определённого интеграла. Способы вычисления определённого интеграл. **Домашнее задание №4/38:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
5/39	*Практическое занятие №3/16* Тема 6.5. Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования по формуле Ньютона-Лейбница. **Практическое занятие №3/16** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения определённых интегралов методом непосредственного интегрирования в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №5/39:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

6/40	*Практическое занятие №4/17* Тема 6.6. Решение определённых интегралов методом алгебраических преобразований.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов с использованием алгебраических преобразований. **Практическое занятие №4/17** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения определённых интегралов методом алгебраических преобразований в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №6/40:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
7/41	*Практическое занятие №5/18* Тема 6.7. Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла.	**Содержание учебного материала** Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла. Решение прикладных задач с помощью определённого интеграла. **Практическое занятие №5/18** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения задач на вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла (непосредственное вычисление площади криволинейной трапеции; предварительное разбиение фигуры на криволинейные трапеции) в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №7/41:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06

8/42	*Практическое занятие №6/19* Тема 6.8. Решение примеров по всей теме.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов с использованием различных методов. **Практическое занятие №6/19** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы вычислений и решения задач, связанных с неопределённым и определённым интегралами в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №8/42:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06
9/43	Тема 6.9. Контрольная работа №5.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Интегральное исчисление». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №9/43:** повторить из курса «Геометрия 7-9» следующие вопросы: - понятие вектора; - координаты вектора; - длина вектора; - действия над векторами в отрезках и в координатах (сложение, вычитание, умножение на число).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 7 ВЕКТОРЫ И КООРДИНАТЫ				
10/44	Тема 7.1. Векторы в пространстве. Действия над векторами.	**Содержание учебного материала** Векторы на плоскости и в пространстве. Действия над векторами. Разложение вектора на составляющие. Прямоугольные координаты на плоскости и в пространстве. **Домашнее задание №10/44:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07

11/45	Тема 7.2. Метод координат в пространстве.	**Содержание учебного материала** Действия над векторами, заданными координатами. Формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками. **Домашнее задание №11/45:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
12/46	*Практическое занятие №7/20* Тема 7.3. Решение задач по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Решение задач с применением метода координат в пространстве. **Практическое занятие №7/20** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на метод координат в пространстве в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №12/46:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
РАЗДЕЛ 8 ПРЯМЫЕ И ПЛОСКОСТИ В ПРОСТРАНСТВЕ				
13/47	Тема 8.1. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Аксиомы стереометрии и простейшие следствия из них. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Угол между прямыми. Параллельность прямой и плоскости. Решение задач с практическим содержанием. **Домашнее задание №13/47:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.4

14/48	Тема 8.2. Параллельность двух плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Связь между параллельностью и перпендикулярностью прямых и плоскостей. Решение задач с практическим содержанием. **Домашнее задание №14/48:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.4
15/49	Тема 8.3. Угол между прямой и плоскостью. Теорема о трёх перпендикулярах.	**Содержание учебного материала** Ортогональное проектирование. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. **Домашнее задание №15/49:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
16/50	*Практическое занятие №8/21* Тема 8.4. Решение задач.	**Содержание учебного материала** Решение задач на теорему о трёх перпендикулярах. **Практическое занятие №8/21** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на теорему о трёх перпендикулярах в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №16/50:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

17/51	*Практическое занятие №9/22* Тема 8.5. Решение задач.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение задач на взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Решение задач с практическим содержанием. **Практическое занятие №9/22** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на вычисление величины угла между прямой и плоскостью в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №17/51:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.4
18/52	Тема 8.6. Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей.	**Содержание учебного материала** Двугранный угол. Линейный угол двугранного угла. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. **Домашнее задание №18/52:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
19/53	*Практическое занятие №10/23* Тема 8.7. Решение задач.	**Содержание учебного материала** Решение задач на вычисление величины двугранного угла. **Практическое занятие №10/23** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на вычисление величины двугранного угла между плоскостями в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №19/53:** конспект занятия (проработать),	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

		упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
20/54	*Практическое занятие №11/24* Тема 8.8. Решение задач по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Решение задач по разделу «Прямые и плоскости в пространстве». **Практическое занятие №11/24** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач, связанных с взаимным расположением прямых и плоскостей в пространстве, в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №20/54:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
РАЗДЕЛ 9 ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ТЕЛА И ПОВЕРХНОСТИ				
21/55	Тема 9.1. Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники. Понятие о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр). Вершины, рёбра, грани многогранника. Развёртка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Приложения представлений о геометрическом теле к решению задач практического содержания. **Домашнее задание №21/55:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.4
22/56	Тема 9.2. Призма: определение, свойства, виды и её основные элементы.	**Содержание учебного материала** Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед и его свойства. Куб. Сечения куба, призмы.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

		Домашнее задание №22/56: конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
23/57	Тема 9.3. Пирамида: определение, свойства, виды и её основные элементы.	**Содержание учебного материала** Пирамида. Правильная пирамида. Сечения пирамиды. Свойства параллельных сечений в пирамиде. Усечённая пирамида. **Домашнее задание №23/57:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
24/58	*Практическое занятие №12/25* Тема 9.4. Решение задач по всей теме.	**Содержание учебного материала** Измерение элементов призмы и пирамиды. Задачи на вычисление основных элементов призмы и пирамиды. **Практическое занятие №12/25** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов призмы и пирамиды, формируется умение использовать полученные данные для вычисления искомых величин многогранников в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №24/58:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	а2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
25/59	Тема 9.5. Цилиндр: определение, основные элементы. Конус: определение, основные элементы.	**Содержание учебного материала** Цилиндрическая поверхность, цилиндр. Коническая поверхность, конус, усечённый конус. Сечения цилиндра и конуса плоскостью (осевые сечения и сечения, параллельные основанию). **Домашнее задание №25/59:** конспект занятия (проработать),	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

		упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
26/60	Тема 9.6. Шар и сфера. Взаимное расположение плоскости и шара.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Шар и сфера, их сечения. Взаимное расположение плоскости и шара. Касательная плоскость к сфере. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №26/60:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.4
27/61	*Практическое занятие №13/26* Тем 9.7. Решение задач по всему разделу.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение задач на уравнение сферы, на взаимное расположение плоскости и шара. Решение задач практического содержания. **Практическое занятие №13/26** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений между центром шара и данной плоскостью, формируется умение использовать полученные данные для описания взаимного расположения плоскости и шара в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №27/61:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.2 ПК 1.4
РАЗДЕЛ 10 ОБЪЁМЫ И ПЛОЩАДИ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГЕОМЕТРИЧЕСКИХ ТЕЛ				
28/62	Тема 10.1.Объём многогранников: призмы, пирамиды, усечённой пирамиды.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Объём геометрического тела. Объём призмы, пирамиды, усечённой пирамиды.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.2

		Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №28/62:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		ПК 1.4
29/63	Тема 10.2. Объём круглых тел: цилиндра, конуса и усечённого конуса.	**Содержание учебного материала** Вывод формул для вычисления объёмов тел вращения: цилиндра, конуса и усечённого конуса. **Домашнее задание №29/63:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
30/64	Тема 10.3. Объём шара и его частей.	**Содержание учебного материала** Вывод формул для вычисления объёмов шара и его частей: шарового сегмента, шарового слоя и шарового сектора. **Домашнее задание №30/64:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
31/65	*Практическое занятие №14/27* Тема 10.4. Решение задач по всей теме.	**Содержание учебного материала** Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление объёма цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. **Практическое занятие №14/27** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов цилиндра, конуса, шара, формируется умение использовать полученные данные для вычисления объёмов круглых тел в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №31/65:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

		(выполнить письменно).		
32/66	Тема 10.5. Площадь поверхностей многогранников: призмы, пирамиды.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Площадь поверхности геометрического тела. Площадь поверхности призмы, пирамиды. Нахождение площади поверхности призмы, пирамиды. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №32/66:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.2 ПК 1.4
33/67	Тема 10.6. Площадь поверхностей круглых тел: цилиндра, конуса, шара.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Площадь поверхностей круглых тел. Нахождение площади поверхности цилиндра, конуса, шара. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №33/67:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.2 ПК 1.4
34/68	*Практическое занятие №15/28* Тема 10.7. Решение задач по всей теме.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление площади поверхности цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. Решение задач практического содержания. **Практическое занятие №15/28** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов цилиндра, конуса, шара, формируется умение использовать полученные данные для вычисления площади полной поверхности круглых тел в соответствии с содержанием учебного материала.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.2 ПК 1.4

		Домашнее задание №34/68: конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
35/69	Тема 10.8. Контрольная работа №6.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Геометрические тела и поверхности». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №35/69:** повторить основные определения раздела «Элементы теории вероятностей» и формулу классической вероятности из школьного курса математики.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
РАЗДЕЛ 11 КОМБИНАТОРИКА, МАТЕМАТИЧЕСКАЯ СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ				
36/70	Тема 11.1. Наука комбинаторика. Перестановки. Размещения. Сочетания.	**Содержание учебного материала** Наука комбинаторика. Операция вычисления факториала, свойства факториала. Перестановки множеств. Количество перестановок. Размещения множеств и их количество. Сочетания множеств и их количество. **Домашнее задание №36/70:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
37/71	Тема 11.2. Решение комбинаторных уравнений и задач.	**Содержание учебного материала** Решение комбинаторных уравнений и задач с применением формул комбинаторики. **Домашнее задание №37/71:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

38/72	Тема 11.3. Понятия испытания и события. Классификация событий. Классическая вероятность. Сумма событий.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Понятия испытания и события. Совместные и несовместные события. Достоверные, невозможные и случайные события. Противоположные события. Вероятность события. Свойства вероятности событий. Сумма событий. Формулы для вычисления вероятности суммы несовместных событий, двух совместных событий. Значение случайных событий в профессиональной деятельности. **Домашнее задание №38/72:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
39/73	Тема 11.4. Произведение событий. Вычисление вероятности произведения независимых событий.	**Содержание учебного материала** Произведение событий. Свойства независимых событий. Формулы для вычисления вероятности произведения независимых событий. **Домашнее задание №39/73:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
40/74	*Практическое занятие №16/29* Тема 11.5. Вычисление вероятностей событий. Вероятность суммы и произведения событий.	**Содержание учебного материала** Решение задач на вычисление вероятностей событий, на вероятность суммы и произведения событий. **Практическое занятие №16/29** Проводится в форме индивидуальной работы. В процессе выполнения заданий отрабатываются приёмы вычисления вероятностей случайных событий, их суммы и произведения в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №40/74:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

		(выполнить письменно).		
41/75	Тема 11.6. Дискретная случайная величина: определение, ряд распределения, её числовые характеристики.	**Содержание учебного материала** Определение дискретной случайной величины. Ряд распределения. Математическое ожидание, дисперсия и среднеквадратичное отклонение дискретной случайной величины. **Домашнее задание №41/75:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
42/76	Тема 11.7. Наука математическая статистика. Задачи математической статистики.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. **Домашнее задание №42/76:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 1.3
43/77	*Практическое занятие №17/30* Тема 11.8. Решение практических задач с применением вероятностных методов. Контрольная работа №7.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение практических задач с применением вероятностных методов. Выполнение контрольной работы. **Практическое занятие №17/30** Проводится в форме индивидуальной работы. В процессе выполнения заданий отрабатываются приёмы решения практических задач с применением вероятностных методов в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №43/77:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.2 ПК 1.4

44/78	Тема11.9. Обобщающее занятие по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Комбинаторика, математическая статистика и теория вероятностей». **Домашнее задание №44/78:** не предусмотрено.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
		Итого	**156**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Математики, оснащенный 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. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. Учебник. / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ва. - Москва : Просвещение, 2024. - 463 с. - ISBN 978-5-09-116443-5. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398397/reading. - Текст: электронный.

2. Атанасян Л. С. Геометрия. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. Учебник. / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев. - Москва : Просвещение, 2024. - 287 с. - ISBN 978-5-09-116447-3. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398424/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике : учебник для среднего профессионального образования /Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 571 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18419-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568915

2. Богомолов, Н. В. Геометрия : учебник для среднего профессионального образования /Н. В. Богомолов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 108 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09528-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561041

3. Богомолов, Н. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07878-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560677

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 Математика

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

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Методы оценки
Знает:		
- определение действительного числа, абсолютной и относительной погрешности приближений;	- формулирует определения действительного числа, абсолютной и относительной погрешности приближений	Устный опрос на уроке; опора на определения при решении упражнений
- практические приемы вычислений с приближенными данными;	- демонстрирует знание практических приемов вычислений с приближенными данными (в том числе устная формулировка правил);	Устный опрос на уроке, решение упражнений
- понятие степени с действительным показателем и ее свойства	- формулирует определение степени с действительным показателем; записывает свойства степени с действительным показателем	Устный опрос на уроке, решение упражнений, тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольная работа № 2
- определение логарифма числа;	- формулирует определение логарифма числа. Записывает основное логарифмическое тождество	Устный опрос; тест по теме «Корни, степени и логарифмы»,
- свойства логарифмов;	- формулирует свойства логарифмов, записывает их в виде формул, применяет при решении упражнений	Устный опрос; тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольная работа № 2
- определение радиана, формулы перевода градусной меры угла в радианную и обратно;	- формулирует определение радиана, записывает формулы перевода градусной меры угла в радианную и обратно;	Устный опрос; решение упражнений; контрольная работа № 3
- определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа;	- формулирует определения синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа;	Устный опрос
- основные формулы тригонометрии;	- демонстрирует знание основные формулы тригонометрии; верно выбирает необходимые формулы с помощью справочной информации	Устный опрос; решение упражнений; контрольная работа № 3
- определение числовой функции, способы ее задания;	- формулирует определение числовой функции, называет способы ее задания;	Устный опрос на уроке

- простейшие геометрические преобразования графиков функций;	- демонстрирует знание правил выполнения простейших геометрических преобразований графиков функций;	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работа № 2, 3
- свойства функций, перечисленные в содержании учебного материала;	- перечисляет свойства функций, указанные в содержании учебного материала; дает определение каждому свойству	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работы № 2,3,4
- свойства и графики показательной, логарифмической, степенной и тригонометрических функций;	- перечисляет свойства показательной, логарифмической, степенной и тригонометрических функций, опираясь на графики этих функций	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работы № 2,3 экзаменационная работа
- понятие сложной (композиционной) функции;	- формулирует определение сложной функции; узнает сложную функцию при аналитическом способе задания функции	Устный опрос; решение упражнений
- способы решения простейших рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических и тригонометрических уравнений и неравенств; -понятие обратных тригонометрических функций;	- демонстрирует знания способов решения простейших рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических и тригонометрических уравнений и неравенств; - формулирует понятие обратных тригонометрических функций;	При решении упражнений обосновывает выбор способа решения; устный опрос
- определение производной, ее геометрический и механический смысл; - правила и формулы дифференцирования функций; - определение второй производной и ее физический смысл; - необходимые и достаточные условия возрастания и убывания функции, существования экстремума; - необходимые и достаточные условия выпуклости и вогнутости графика функции; - определение точки перегиба; - общую схему построения	- демонстрирует знание определения производной, ее геометрический и механический смысл; - демонстрирует знание правил и формул дифференцирования функций; - формулирует определение второй производной и ее физический смысл; - называет необходимые и достаточные условия возрастания и убывания функции, существования экстремума; - называет необходимые и достаточные условия выпуклости и вогнутости	Устный опрос; при решении упражнений ссылается на соответствующее определение, правило или свойства; верно записывает необходимые формулы; использует общую схему построения графиков функции с помощью производной; контрольная работа № 4

графиков функций с помощью производной; - правило нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на промежутке;	графика функции; - формулирует определение точки перегиба; - демонстрирует знания общей схемы построения графиков функций с помощью производной; - формулирует правило нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на промежутке;	
- определение первообразной и неопределенного интеграла; - формулы интегрирования; - определение определенного интеграла, его геометрический смысл и свойства; - способы вычисления определенного интеграла; - понятие криволинейной трапеции, способы вычисления площадей криволинейных трапеций с помощью определенного интеграла;	- формулирует определение первообразной и неопределенного интеграла; - записывает формулы интегрирования; - формулирует определение определенного интеграла, его геометрический смысл и свойства; - демонстрирует знание способов вычисления определенного интеграла; - раскрывает понятие криволинейной трапеции, называет способы вычисления площадей криволинейных трапеций с помощью определенного интеграла;	Устный опрос; при решении упражнений ссылается на соответствующее определение, правило или свойства; верно записывает необходимые формулы; контрольная работа № 5
- основные понятия стереометрии; - аксиомы стереометрии и следствия из них; - взаимное расположение прямых, прямой и плоскости, двух плоскостей в пространстве; - основные теоремы о параллельности прямой и плоскости, параллельности двух плоскостей; - понятие угла между прямыми, угла между прямой и плоскостью; - основные теоремы о перпендикулярности прямой и плоскости - понятие двугранного угла, угла между плоскостями; - понятие линейного угла; - признак	- формулирует основные понятия стереометрии; - формулирует аксиомы стереометрии и следствия из них; - демонстрирует понимание взаимного расположения прямых, прямой и плоскости, двух плоскостей в пространстве; - формулирует и доказывает основные теоремы о параллельности прямой и плоскости, параллельности двух плоскостей; - дает определения угла между прямыми, угла между прямой и плоскостью; - формулирует и доказывает основные теоремы о перпендикулярности прямой и плоскости	Устный опрос; ссылка на теоремы, аксиомы, определения при решении задач; верное выполнение чертежей к задачам

перпендикулярности двух плоскостей; - понятие многогранника, его поверхности, понятие правильного многогранника; - определение призмы, параллелепипеда; виды призм; - определение пирамиды, правильной пирамиды; - понятие тела вращения и поверхности вращения; - определения цилиндра, конуса, шара, сферы; - уравнение сферы; - свойства перечисленных выше геометрических тел; - площади поверхности и объем геометрического тела; - формулы для вычисления площадей поверхностей и объемов геометрических тел, перечисленных в содержании учебного материала; - определения вектора, действия над векторами; - понятие прямоугольной декартовой системы координат на плоскости и в пространстве; - правила действий над векторами, заданными координатами; - формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками;	- дает определения двугранного угла, угла между плоскостями; - формулирует понятие линейного угла; - формулирует и доказывает признак перпендикулярности двух плоскостей; - формулирует понятия многогранника, его поверхности, правильного многогранника; - формулирует определение призмы, параллелепипеда; называет виды призм; - формулирует определения пирамиды, правильной пирамиды; - демонстрирует понимание понятие тела вращения и поверхности вращения; - дает определения цилиндра, конуса, шара, сферы; - записывает уравнение сферы; - называет свойства перечисленных выше геометрических тел; - демонстрирует понимание понятий площади поверхности и объема геометрического тела; - записывает формулы для вычисления площадей поверхностей и объемов геометрических тел, перечисленных в содержании учебного материала; - формулирует определение вектора, правила действий над векторами; - демонстрирует знание понятия прямоугольной декартовой системы координат на плоскости и в пространстве; - формулирует правила действий над векторами, заданными координатами; - записывает формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками;	

Умеет:		
- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;	- выполняет арифметические действия над действительными и комплексными числами, демонстрирует навыки устного счета; верно выполняет записи вычислений; находит приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивает числовые выражения;	Практическое занятие по решению упражнений по изучаемой теме; контрольная работа №1
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;	- находит значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости микрокалькулятор; пользуется приближенной оценкой при практических расчетах;	Решение упражнений у доски; тест по теме «Корни, степени и логарифмы», практические работы; контрольные работы № 2,3
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;	- выполняет преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, использует основное логарифмическое тождество; формулы тригонометрии	Решение упражнений у доски; тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», практические работы; контрольные работы № 2,3
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.	демонстрирует умение: - в ходе решения задач выполнять практические расчеты по формулам, изученным ранее; - находить необходимую информацию в справочных материалах; - использовать простейшие вычислительные устройства целесообразно поставленной задачи;	Практические занятия; тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольные работы №2,3
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;	- записывает (указывает устно) основные свойства числовых функций, считывая их с графика или анализируя формулу;	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольная работа № 2,3,4
- строить графики изученных	- строит графики ранее	Решение упражнений на

функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;	изученных функций;	уроке; практические работы; контрольные работы № 2,3,4
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;	- использует понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;	Решение упражнений на уроке
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков	- описывает с помощью функций различные зависимости, представляет эти зависимости графически, читает и преобразует графики	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольные работы № 2,3,4
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использовать графический метод решения уравнений и неравенств; - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для построения и исследования простейших математических моделей.	- решает рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использует графический метод решения уравнений и неравенств; - изображает на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; - составляет и решает уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольные работы №1,2,3
- находить производные элементарных функций; - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; - применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи	- находит производные элементарных функций с помощью таблицы производных и правил дифференцирования; - использует производную для изучения свойств функций и построения графиков; - применяет производную для	Решение упражнений у доски; практические работы; контрольные работы № 4,5

прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.	выполнения приближенных вычислений; - решает задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычисляет в простейших случаях площади и объемы геометрических тел с использованием определенного интеграла; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.	
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; -вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; - анализа информации статистического характера.	- решает простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул нахождения перестановок, размещений и сочетаний; -вычисляет в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов, применяя классическое определение вероятности; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; - анализа информации статистического характера.	Решение упражнений на уроке; практические работы по темам ; контрольная работа №7
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; -описывать взаимное расположение прямых и	- распознает на чертежах и моделях пространственные формы; соотносит трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; -описывает взаимное расположение прямых и	Решение упражнений на уроке; выполнение чертежей к задачам; практические работы по темам; тест «Начальные понятия стереометрии. Параллельность прямых в

плоскостей в пространстве; - анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; - решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); - использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.	плоскостей в пространстве; - анализирует в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображает основные многогранники и круглые тела; выполняет чертежи по условиям задач; - решает планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); - использует при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводит доказательные рассуждения в ходе решения задач; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.	пространстве»; контрольные работы № 6,7; проверочные работы № 1,2

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.08 ИНФОРМАТИКА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Горобец М.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Водолажская Л..В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Белоусова У.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Информатика»: обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда. В связи с этим изучение информатики должно обеспечить:

– сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;

– сформированность основ логического и алгоритмического мышления;

– сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определенной системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

– сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

– принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации;

– создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	**ПРб 2** Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития 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 интернет-приложений; **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;

	а) базовые логические действия: – 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; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	**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 10** Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); **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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – 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,	**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 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 интернет-приложений; **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

	ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	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 10** Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); **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

Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства		
Знания	Умения	Навыки

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	Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации, хранение и извлечение информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги		
Знания	Умения	Навыки
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	Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации, хранение и извлечение информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры

туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства		
ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.		
Знания	Умения	Навыки
Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в сфере туризма и экскурсионного дела Особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские) Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности Функции структурных подразделений экскурсионного бюро Основы делопроизводства Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии Программное обеспечение деятельности туристских организаций Структура и состав информации, содержащейся в электронной путевке Технология компьютерной обработки заказов на экскурсии Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги Этика межкультурного и делового общения Туристский потенциал населенного пункта (района)	Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации, хранение и извлечение информации) Предоставлять клиентам первичную информацию по вопросам реализации экскурсионных услуг Принимать заказы на экскурсионные услуги Проверять правильность оформления заказа на экскурсионные услуги Регистрировать и редактировать данные о заказах на экскурсионные услуги и условиях их выполнения Использовать систему электронных путевок Выявлять потребности и предпочтения туристов (экскурсантов) Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных Проводить оценку состояния рынка	Консультирования клиентов по правилам оформления и приема заказов на экскурсионные услуги Получения, учёта и оформления заказов на экскурсии Формирования экскурсионных групп в соответствии с поступившими заказами Поддержания контактов с туристскими информационными центрами Координации работы подразделений по реализации заказов на экскурсионные услуги Ведения информационной базы данных о реализуемых заказах на экскурсионные услуги Контроля реализации заказов на экскурсионные услуги Ведения отчетности о реализованных заказах на экскурсионные услуги Определения и уточнения тематики программ экскурсионного обслуживания Отбора и изучения экскурсионных объектов Отбора объектов инфраструктуры в соответствии с разработанной программой экскурсионного обслуживания Формирования программ

Теоретические основы экскурсионной деятельности Этика и культура межличностного общения Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной ситуации	экскурсионных услуг Организовывать контроль на разных этапах разработки программ экскурсионного обслуживания Корректировать программы экскурсионного обслуживания с учетом изменения условий их реализации Определять необходимость использования технических средств для разработки программ экскурсионного обслуживания Составлять программы экскурсионного обслуживания Организовывать взаимодействие с предпринимателями и организациями, предоставляющими услуги по программе экскурсионного обслуживания Бронировать, корректировать и сопровождать заказы на услуги, входящие в программу экскурсионного обслуживания Оформлять документацию к программам экскурсионного обслуживания Собирать и обрабатывать отзывы туристов (экскурсантов), формировать отчеты по реализованным экскурсионным программам Бронирование транспортных услуг для организации экскурсий Организация питания туристов (экскурсантов)	экскурсионного обслуживания Формирования экскурсионных групп с учетом совместных интересов туристов (экскурсантов) Составления маршрута и текста экскурсии Отбора объектов для показа во время экскурсии Отбора информационных материалов для проведения экскурсии Определения методических приемов проведения экскурсии Объезда (обхода) маршрута экскурсии Оформления экскурсионной документации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**116**	
Учебные занятия	**116**	**68**
в том числе:		
Основное содержание	**76**	
теоретическая подготовка	**34**	
лабораторные и практические занятия	**42**	
Прикладной модуль	**40**	
в том числе теоретическая подготовка	**14**	
лабораторные и практические занятия	**26**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.08 Информатика

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		1 семестр		
		Основное содержание		
1	**Введение**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль)** Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Соблюдение правил техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. **Домашнее задание №1** Подготовка примеров ИКТ	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 1.1**
		Раздел 1. Информационная деятельность человека		
2	**Тема 1.1. Человек и информация. Информатизация общества**	**Содержание учебного материала** Основные этапы развития информационного общества. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения **Домашнее задание №2 Подготовка** примеров информационных ресурсов общества	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
3	**Тема 1.2. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы**	**Содержание учебного материала** Информационные ресурсы общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Образовательные информационные ресурсы. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. **Домашнее задание №3** Подготовка примеров правовых норм программных продуктов.	**2**	
4	**Тема 1.3. Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения**	**Содержание учебного материала** Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем) **Домашнее задание №4** Подготовка к практической работе №1: технология работы с электронными ресурсами образовательного учреждения	**2**	
	ПЗ №1 **Электронные ресурсы образовательного учреждения**	**Практическое занятие№1** Электронные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем,) **Домашнее задание №5** Подготовка отчета	**2**	

5	**Тема 1.4. Проектная деятельность в образовательном учреждении**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль)** Метод проектов: проектная деятельность, виды проектов, защита проектов **Домашнее задание № 6** Подготовка примеров проектной деятельности	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 1.1**
Раздел 2. Информация и информационные процессы				
6	**Тема 2.1. Информационные процессы и модели**	**Содержание учебного материала** Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации **Домашнее задание №7** Подготовка к практической работе №2: единицы измерения информации	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
	ПЗ №2 **Количество и единицы измерения информации**	**Практическое занятие№2** Количество и единицы измерения информации. Язык как способ представления информации. Различные формы представления информации. Двоичная форма представления информации. **Домашнее задание №8** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
7	**Тема 2.2. Представление информации**	**Содержание учебного материала** Представление информации. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. Представление информации в различных системах счисления. **Домашнее задание №9** Подготовка примеров представления информации в различных системах счисления.	**2**	
8	**Тема 2.3. Системы счисления, используемые в компьютере**	**Содержание учебного материала** Системы счисления, используемые в компьютере: двоичная, восьмеричная, шестнадцатеричная. Алгоритмы перевода чисел из одной системы счисления в другую. Двоичная арифметика. Позиционные и непозиционные системы счисления. **Домашнее задание №10** Подготовка к практической работе №3: технология перевода чисел в двоичную, восьмеричную, десятичную системы счисления	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
	ПЗ №3 **Системы счисления, используемые в компьютере**	**Практическое занятие№3** Перевод чисел из двоичной в десятичную систему счисления и обратно. Правила перевода чисел из восьмеричной в десятичную систему счисления и обратно. **Домашнее задание №11** Подготовка отчета	**2**	
9	**Тема 2.4. Представление чисел в памяти компьютера**	**Содержание учебного материала** Представление чисел в памяти компьютера: представление чисел с фиксиро-	**2**	**ОК 1** **ОК 2**

		ванной и «плавающей» точкой. **Домашнее задание №12** Подготовка к практической работе №4: представление информации в ЭВМ		
	ПЗ №4 Представление чисел в памяти компьютера	**Практическое занятие№4** Представление чисел в памяти компьютера: прямой, обратный и дополнительный коды. **Домашнее задание №13** Подготовка отчета	**2**	
10	**Тема 2.5. Алгоритмы и способы их описания. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритмов**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Различные способы записи алгоритма. **Домашнее задание №14** Подготовка к практической работе №5: составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении		
	ПЗ №5 Основные типы алгоритмов	**Практическое занятие№5** Основные типы алгоритмов: линейные, разветвляющиеся, циклические. **Домашнее задание №15** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №6 **Составление простейших алгоритмов**	**Практическое занятие№6** Составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении. **Домашнее задание №16** Подготовка отчета	**2**	
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)				
11	**Тема 3.1. Основные устройства компьютера**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Виды и характеристики компьютеров. Состав компьютера. Дополнительные внешние устройства, подключаемые к компьютеру. **Домашнее задание №17** Подготовка примеров состава компьютеров		
12	**Тема 3.2. Программное обеспечение компьютера**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности. **Домашнее задание №18** Подготовка примеров программного обеспечения		
13	**Тема 3.3. Операционная система Windows**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Операционная система Windows: интерфейс пользователя, функции и основы работы **Домашнее задание №19** Подготовка к практической работе №7: технология		

		работы в операционной системе Windows		
	ПЗ №7 **Операционная система Windows**	**Практическое занятие№7** Операционная система Windows: главное меню, управление окнами и запуск прикладных программ. **Домашнее задание №20** Подготовка отчета	**2**	
14	**Тема 3.4. Файловая система. Работа с носителями информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Хранение данных в ПК. Файлы, папки (каталоги), путь к файлу. Операции с файлами. Дисковые носители. Виды и логические имена дисков **Домашнее задание №21** Подготовка к практической работе №8: технология хранения данных в ПК		
	ПЗ №8 **Технология хранения данных в компьютере**	**Практическое занятие№8** Выполнение операций над файлами. Работа с дисками. **Домашнее задание №22 Подготовка отчета**	**2**	
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов				
15	**Тема 4.1. Технология обработки текстовой информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: текстовый редактор Word. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Основы работы в текстовом редакторе. Структура документа. Установка параметров документов. Создание, открытие, редактирование, сохранение и печать документов. **Домашнее задание №23** Подготовка к практической работе №9: технология работы в текстовом редакторе Word		
	ПЗ №9 **Работа в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие№9** Работа в текстовом редакторе Word: основные элементы экрана; структура документа, установка параметров документа **Домашнее задание №24** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №10 **Создание документа по образцу в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие№10** Работа в текстовом редакторе Word: создание документа по образцу, форматирование текста, сохранение и печать **Домашнее задание №25** Подготовка отчета	**2**	
		2 семестр		
		Основное содержание		

	ПЗ №11 **Форматирование документа в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие№11** Работа в текстовом редакторе Word: шрифтовое оформление, списки, колонки, вставка колонтитулов, разбиение на страницы **Домашнее задание №26** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №12 **Создание и редактирование таблиц в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие№12** Работа в текстовом редакторе Word: создание и редактирование таблиц **Домашнее задание №27** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №13 **Вставка объектов в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие№13** Работа в текстовом редакторе Word: вставка в документ рисунков, фигур, формул диаграмм, созданных в других режимах или другими программами; редактирование, копирование и перемещение вставленных объектов **Домашнее задание №28** Подготовка отчета	**2**	
16	**Тема 4.2. Пз №1** **Предоставление экскурсионных услуг**	**Практическое занятие (Прикладной модуль)** Оформление рекламной листовки о предоставление экскурсионных услуг в текстовом редакторе Word **Домашнее задание №29 Подготовка отчета**	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 2.1**
17	**Тема 4.3. Технология обработки числовой информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: электронные таблицы Excel. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Графическое представление числовой информации. Основы работы в электронных таблицах. Основные понятия и способ организации электронных таблиц. Структура электронной таблицы (ячейка, строка, столбец). Типы и формат данных: текст, числа, формулы. Адреса ячеек. **Домашнее задание №30** Подготовка к практической работе №15: технология работы в электронных таблицах Excel		
	ПЗ №14 **Работа в электронных таблицах Excel**	**Практическое занятие№14** Работа в электронной таблице Excel: основные элементы экрана; структура таблицы, мастер функций. **Домашнее задание №31** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №15 **Создания таблицы по образцу в электронных таблицах Excel**	**Практическое занятие№15** Работа в электронной таблице Excel: создание таблицы по образцу, сохранение, открытие и печать электронной таблицы	**2**	

		Домашнее задание №32 Подготовка отчета		
	ПЗ №16 **Составления формул и использование функций в электронных таблицах Excel**	**Практическое занятие№16** Работа в электронной таблице Excel: составление формул и использование стандартных функций **Домашнее задание №33** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №17 **Построение и форматирование графиков, диаграмм в электронных таблицах Excel**	**Практическое занятие№17** Работа в электронной таблице Excel: построение и форматирование графиков и диаграмм **Домашнее задание №34** Подготовка отчета	**2**	
18	**Тема 4.4. Пз №2 Расчет экскурсионных услуг**	**Практическое занятие(Прикладной модуль)** Расчет экскурсионных услуг в электронных таблицах Excel **Домашнее задание №35** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 1.4**
19	**Тема 4.5. Технология обработки графической информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: презентации PowerPoint. Представление о слайд-шоу, мультимедийных средах. Основы работы в слайд-шоу. Структура презентации. Создание, наглядное оформление презентации и настройка анимационных эффектов **Домашнее задание №36** Подготовка к практической работе №20: технология работы в презентации PowerPoint		
	ПЗ №18 **Работа в слайд-шоу PowerPoint**	**Практическое занятие№18** Работа с презентацией PowerPoint: основные элементы экрана; структура презентации, подбор стиля и дизайна, форматирование презентации **Домашнее задание №37** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №19 **Создание презентации по образцу в PowerPoint**	**Практическое занятие№19** Работа с презентацией PowerPoint: создание презентации по образцу, сохранение, открытие, печать **Домашнее задание №38** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №20 **Настройка анимации в презентации PowerPoint**	**Практическое занятие№20** Работа с презентацией PowerPoint: настройка анимации и смены слайдов, вставка графических объектов, таблиц **Домашнее задание №39** Подготовка отчета	**2**	

	ПЗ №21 **Форматирование презентации в PowerPoint**	**Практическое занятие№21** Работа с презентацией PowerPoint: форматирование презентации **Домашнее задание №40 Подготовка отчета**	**2**	
20	**Тема 4.4. Пз №3 Создание презентации экскурсионных услуг**	**Практическое занятие(Прикладной модуль)** Создание презентации экскурсионных услуг в PowerPoint **Домашнее задание №41** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 1.1**
21	**Тема 4.7. Введение в язык HTML. Создание веб-страниц**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 2.1**
		Определение HTML и его роль в создании веб-страниц. Основные понятия Всемирной паутины: веб-страницы, веб-серверы. Структура HTML – документа. Разметка текста с использованием HTML-элементов. Атрибуты HTML-элементов и специальные символы. Синтаксис и семантика HTML-элементов. **Домашнее задание №42** Посмотреть и подобрать интересные примеры веб-страниц.		
	ПЗ №22 **Создание простейшей веб-страницы**	**Практическое занятие№22** Язык HTML: создание простейшей веб-страницы. **Домашнее задание №43** Подготовка отчета	**2**	
	ПЗ №23 **Вывод и форматирование текста**	**Практическое занятие№23** Язык HTML: вывод и форматирование текста. **Домашнее задание №44** Подготовка отчета	**2**	
22	**Тема 4.9. Пз №4 Создание и оформление списков**	**Практическое занятие** Язык HTML: создание и оформление списков. **Домашнее задание №45** Подготовка отчета	**2**	
23	**Тема 4.10. Пз №5 Создание и оформление гиперссылок**	**Практическое занятие** Язык HTML: создание и оформление гиперссылок. **Домашнее задание №46** Подготовка отчета	**2**	
24	**Тема 4.10. Пз №6 Графика**	**Практическое занятие** Язык HTML: графические форматы, вставка картинок, использование картинок для гиперссылок. **Домашнее задание №47** Подготовка отчета	**2**	
25	**Тема 4.11. Пз №7 Создание и оформление таблиц**	**Практическое занятие** Язык HTML: создание и оформление таблиц.	**2**	

		Домашнее задание №48 Подготовка отчета		
Прикладной модуль				
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии				
26	**Тема 5.1 Локальные вычислительные сети**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1 ОК 2 ПК 2.1**
		Понятие, виды и топология компьютерных сетей. Технические и программные средства телекоммуникационных технологий. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в локальных компьютерных сетях. **Домашнее задание №49** Подготовка примеров топологии локальной сети		
27	**Тема 5.2. Сетевое хранение данных и цифрового контента**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Правовое обеспечение персональных данных. **Домашнее задание №50** Подготовка к практической работе: организация личного информационного пространства		
28	**Тема 5.3. Глобальные вычислительные сети**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1 ОК 2 ПК 1.4 ПК 2.1**
		Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения. Браузеры. Провайдеры. Поисковые системы. **Домашнее задание №51** Подготовка к практической работе: сервисы в компьютерных сетях		
29	**Тема 5.4. Информационная безопасность**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		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) **Домашнее задание №52** Подготовка к практической работе: защита информации		
30	**Тема 5.5. Пз №8 Сервисы в компьютерных сетях**	**Практическая работа** Ресурсы сети Интернет. Браузеры. Поисковые системы. **Домашнее задание №53** Подготовка отчета	**2**	

31	**Тема 5.6. Службы Интернета**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, интернет-магазины, социальные сети) **Домашнее задание №54** Подготовка к практической работе**: п**оиск информации профессионального содержания		
32	**Тема 5.7. Пз №9 Организация личного информационного пространства**	**Практическое занятие** Организация личного информационного пространства. Ведение электронной почты. **Домашнее задание №55** Подготовка отчета	**2**	
33	**Тема 5.8. Пз №10 Поиск информации профессионального содержания**.	**Практическое занятие** Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Онлайн обучение. **Домашнее задание №56** Подготовка отчета	**2**	
34	**Тема 5.9. Пз №11 Защита информации в сети Интернет**	**Практическая работа** Защита информации в сети Интернет. **Домашнее задание №57**Подготовка отчета	**2**	
35		**Дифференцированный зачет**	**2**	**ПК 1.1** **ПК 1.4** **ПК 2.1**
		Итого	**116/68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Босова Л. Л. Информатика. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. - Москва : Просвещение, 2024. - 288 с. - ISBN 978-5-09-116784-9. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398435/reading. - Текст: электронный.

2. Босова Л. Л. Информатика. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. - Москва : Просвещение, 2024. - 256 с. - ISBN 978-5-09-116785-6. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398438/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Бессмертный, И. А. Интеллектуальные системы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Бессмертный, А. Б. Нугуманова, А. В. Платонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07818-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541301

4. Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18452-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535033

5. Кудрявцев, В. Б. Интеллектуальные системы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Б. Кудрявцев, Э. Э. Гасанов, А. С. Подколзин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12968-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542810.

6. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16241-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542808.

Интернет-ресурсы:

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – ФЦИОР). www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных

ресурсов). www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу

«Информатика»).

www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

http://ru. iite. unesco. org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www. megabook. ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука/Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www. ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www. digital-edu. ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www. freeschool. altlinux. ru (портал Свободного программного обеспечения).www. heap. altlinux. org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).www. books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электроннаякнига «OpenOffice. org:Теорияипрактика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.08 Информатика

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
1	2	3
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5 Тема 3.1-3.4 Тема 4.1-4.11 Тема 5.1-5.9	Тестирование
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5 Тема 3.1-3.4 Тема 4.1-4.11 Тема 5.1-5.9	Выполнение практических работ
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5	Контрольная работа
ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1		Зачет

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Петровских Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 5
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 11
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……. 11
2.2. Содержание дисциплины……. 12
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 23
3.1. Материально-техническое обеспечение……. 23
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 23
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 24
4.1. Результаты обучения……...……. 24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование и культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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 б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; 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;

	решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	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

	Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - 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; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению	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 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

	широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.		- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга. - уметь работать в команде, проявлять лидерские качества.
ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.		- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности. - проявлять лидерские качества для осуществления правильной организации режима дня.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**82**	
Учебные занятия	**78**	
Основное содержание		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**62**	**62**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**16**	**16**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа	**-**	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.09 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		1 семестр		
		Раздел 1. Легкая атлетика		
1	**Тема 1.1** **Вводное занятие. Техника безопасности.**	**Содержание учебного материала.** 1. Цели и задачи физической культуры. Основные понятия физической культуры 2. Правила техники безопасности на занятиях физической культурой**.** **Домашнее задание №1:** Бег 12 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
2	**Тема 1.2** **Техника высокого старта. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать технику высокого старта .3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (перелезание).5. Игра в футбол **Домашнее задание №2:** Бег 14 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 2. Баскетбол		
3	**Тема 2.1** **Техника безопасности на занятиях баскетболом.**	**Содержание учебного материала.** 1.Правила техники безопасности на занятиях баскетболом. 2. История создания игры баскетбол. 3.Изучить основные правила игры. **Домашнее задание №3:** Прыжки через скакалку 5 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
4	**Тема 2.2** **Техника владения мячом. Передачи мяча одной рукой**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения 2.Повторить упражнения предыдущего урока с целью совершенствования техники владения мячом. 3.Повторить передачи мяча одной рукой в движении парой. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №4:** Прыжки через скакалку 6 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
5	**Тема 2.3** **Совершенствования техники владения мячом на месте**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Бег по залу с прыжками до б/б щитов. 3.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом на месте. 4.Провести учебно-тренировочные игры.	**2**	ОК 01, 04, 08.

		Домашнее задание №5: Прыжки через скакалку 7 мин		
6	**Тема 2.4** **Совершенствование техники владения мячом в движении**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом в движении. 3.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №6:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
7	**Тема 2.5** **Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х и 5-и точек**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Броски с 5-ти точек. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №7:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
8	**Тема 2.6** **Ведение мяча и бросок в кольцо после 2 шагов.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать технику ведения мяча.3.Совершенствовать 2 шага и бросок в кольцо.4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов. **Домашнее задание №8:** Прыжки через скакалку 9 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
9	**Тема 2.7** **Штрафной бросок. Техническая подготовка.**	**Содержание учебного материала.** 1.Штрафной бросок. Случаи его применения в игре. 2.Изучить технику выполнения броска и его особенности. **Домашнее задание №9:** Прыжки через скакалку 11 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
Раздел 3. Общая физическая подготовка				
10	**Тема 3.1** **Правила техники безопасности на тренажерах.**	**Содержание учебного материала.** 1.Правила техники безопасности на тренажерах. 2.Изучить технику выполнения основных упражнений в тренажерном зале. 3.Рассказать о травмобезопасности при выполнении упражнений **Домашнее задание №10:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
11	**Тема 3.2** **Упражнения на тренажерах для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №11:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.

12	**Тема 3.3** **Развитие основных физических качеств**	**Содержание учебного материала** 1.Рассказать об основных физических качествах: сила, выносливость, гибкость, быстрота, ловкость и координация. 2.Разобрать с помощью каких упражнений развивается каждое из этих качеств. **Домашнее задание №12:** ФУ для мышц туловища 17 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
Раздел 4. Прикладной модуль				
13	**Тема 4.1** **Профилактика переутомлений работника сферы гостеприимства**	**Содержание учебного материала:** Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомлений. **Домашнее задание №13: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.2.
14	**Тема 4.2** **Производственная гимнастика для сферы гостеприимства**	**Содержание учебного материала:** Определение принадлежности выбранной специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики. **Домашнее задание №14: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.2. ПК 2.2.
15	**Тема 4.3** **Задачи, средства и методы ППФП**	**Содержание учебного материала:** Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», ее задачи, средства и методы. **Домашнее задание №15: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 2.2.
16	**Тема 4.4** **Комплекс упражнений для коррекции профессиональных заболеваний**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. **Домашнее задание №16: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.2.
17	**Тема 4.5** **Комплекс упражнений с учетом специфики будущей профессии.**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики будущей профессии. **Домашнее задание №17: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.2. ПК 2.2.
2 семестр				
Раздел 5. Волейбол				
1	**Тема 5.1**	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 01,

	Основные правила игры в волейбол.	1.История возникновения игры волейбол. 2.Изучить основные правила игры в волейбол. 3. Техника безопасности при игре в волейбол **Домашнее задание №18:** Сгибание рук в упоре лежа 25 раз		04, 08.
2	**Тема 5.2** **Верхняя передача над собой. Прием мяча снизу**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить стойки и перемещения.3.Выполнить верхнюю передачу.4.Повторить прием мяча снизу.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №19:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
3	**Тема 5.3** **Верхняя передача мяча над собой на оценку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить передачи в парах и тройках.3.Принять на оценку верхнюю передачу над собой.4.Повторить нападающий удар.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №20:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
4	**Тема 5.4** **Передачи в парах и тройках. Нападающий удар**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить разыгрывание мяча в тройках. 2. Изучить технику нападающего удара. **Домашнее задание №21:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
5	**Тема 5.5** **Повторить нападающий удар. Подачи через сетку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения ..2.Совершенствовать передачи и прием мяча в парах.3.Закрепить нападающий удар.4.Повторить нижнюю/верхнюю подачу мяча через сетку.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №22:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
6	**Тема 5.6** **Подачи мяча через сетку на оценку.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить подачи мяча через сетку.3.Принять подачи мяча через сетку на оценку.4.Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание №23:** Прыжки из приседа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
7	**Тема 5.7** **Техника и тактика игры в волейбол**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить технику нападения, владения мячом, оборону. 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №24:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
8	**Тема 5.8**	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 01,

	Учебно-тренировочная игра с применением изученных приемов	1. Провести общеразвивающие упражнения 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №25: Прыжки из приседа 45 раз**		04, 08.
9	**Тема 5.9** **Двухсторонняя игра в волейбол.**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения . 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №26: Прыжки из приседа 45 раз**	**2**	ОК 01, 04, 08.
Раздел 6. Общая физическая подготовка				
10	**Тема 6.1** **Упражнения для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала.** 1.1.Изучить мышцы рук и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц рук, показать принцип действия. **Домашнее задание №27:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
11	**Тема 6.2** **Упражнения на тренажерах. Подъем туловища из положения лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на развитие мышц ног.3. Принять на оценку поднимание туловища из положения лежа в положение сидя.4.Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №28:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
12	**Тема 6.3** **Упражнения на тренажерах для мышц спины**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы спины и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц спины, показать принцип действия. **Домашнее задание №29:** Приседания 80 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
13	**Тема 6.4** **Упражнения для укрепления мышц ног.**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы ног, их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц ног, показать принцип действия. **Домашнее задание №30:** Приседания 100 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
14	**Тема 6.5** **Упражнения для мышц туловища. Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног.3.Выполнить сгибание рук в упоре лежа .4.Игра в настольный теннис **Домашнее задание №31:** Приседания 110 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
15	**Тема 6.6** **Упражнения на тренажерах для укрепления мышц ног,**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного	**2**	ОК 01, 04, 08.

	брюшного пресса	пресса.3.Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №32:** Приседания 130 раз		
		Раздел 7. Легкая атлетика		
16	**Тема 7.1** **Беговые виды в легкой атлетике.**	**Содержание учебного материала.** 1.Систематизировать знания о спринте, эстафетном, барьерном, беге на средние и длинные дистанции. 2.Изучить правила забегов. **Домашнее задание №33:** Переменный бег 12 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
17	**Тема 7.2** **Повторение стартового разгона. Бег – 100 м.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести переменный бег 20 минут. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол **Домашнее задание №34:** Переменный бег 14 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
18	**Тема 7.3** **Совершенствование стартового разгона. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (передвижение по узкой опоре). 5. Игра в футбол. **Домашнее задание №35:** Переменный бег 16 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
19	**Тема 7.4** **Стартовый разгон. Бег на развитие выносливости**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 2000 м – девушки, 3000 м – юноши. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание №36:** Переменный бег 18 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 8. Прикладной модуль		
20	**Тема 8.1** **Нормы ВФСК «ГТО». Подготовка к сдаче тестовых испытаний.**	**Содержание учебного материала** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» **Домашнее задание №37:** ФУ для мышц туловища	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.2. ПК.2.2
21	**Тема 8.2** **Самоконтроль**	**Содержание учебного материала** Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.2.

		Домашнее задание №38: ФУ для мышц туловища		ПК 2.2
22	**Тема 8.3** **Профессиональная деятельность: группа труда, рабочее положение, рабочие движения.**	**Содержание учебного материала** Характеристика профессиональной деятельности в сфере гостеприимства: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. **Домашнее задание №39: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.2. ПК 2.2
Консультации				
	Консультация: «Волейбол»	Решение проблем. Устранение задолженностей	**2**	ОК 01, 04, 08.
	Консультация: «Общая физическая подготовка»	Решение проблем. Устранение задолженностей	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Итого	**82**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лях В. И. Физическая культура. Базовый уровень. Учебник для СПО / В.И. Лях. - Москва : Просвещение, 2025. - 287 с. - ISBN 978-5-09-124949-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398533/reading. - Текст: электронный.

2. 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/562057.

3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560907.

4. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебник для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565828

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.09 Физическая культура

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Общие В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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 б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-	**Демонстрирует:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - овладение универсальными учебными познавательными действиями; 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.	**Текущий контроль при проведении:** Нормативы по легкой атлетике (Л\А) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б) Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Рефераты Тесты Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики Устный зачет

исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;		

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - 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		
Дисциплинарные 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	**Демонстрирует:** - 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); - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности,	

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 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) - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга. - уметь работать в команде, проявлять лидерские качества. - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности. - проявлять лидерские качества для осуществления правильной	профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости); уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга. - умение работать в команде, проявлять лидерские качества. - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности. - проявление лидерских качеств для осуществления правильной организации режима дня.	

организации режима дня.		

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Лебедев К.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели 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 общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: зовыми логическими действиями: - 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 зовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и	ПРб 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПРб 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	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 • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	

	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств 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; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и	ПРб 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться,	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие 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 07.** 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, обеспечении законности и правопорядка.

	проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; • принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при	**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

	анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
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.	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными	ПРб 03. 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 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

	институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в

действовать в чрезвычайных ситуациях.	- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	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 основ и 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 бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному	ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - 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.	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 04. 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.
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.	В части гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества В части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности	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 и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и

	В части трудового воспитания: - готовность к активно деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; В части экологического воспитания: - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; самоконтроль: -уметь оценивать риски и своевременное принимать решения по их снижению	чрезвычайных ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**78**	
Учебные занятия	**78**	**12**
в том числе:		
Основное содержание	**64**	
теоретические занятия	**60**	
лабораторные и практические занятия	**4**	
Прикладной модуль	**14**	
в том числе теоретические занятия	**6**	
лабораторные и практические занятия	**8**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**-**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Основное содержание				
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства			**4**	
1	**Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность**	**Содержание учебного материала** **Комбинированное занятие** Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения Домашнее задание № 1: Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 635 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544796 (дата обращения: 28.06.2024).	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
2	**Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны **Домашнее задание № 2:** Создание мини-презентаций на тему «РСЧС,	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06

		структура, режимы функционирования». Дополнить конспект по теме в соответствии с Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. N 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе			**4**	
3	**Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. **Домашнее задание № 3:** «Анализ картины опасностей современной молодежи в повседневной деятельности»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
4	**Тема 2.1 ПЗ №1** **Методы оценки риска**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 1** **Содержание практического занятия:** Вредные привычки и их профилактика (Эссе, кроссворд, реферат на выбор обучающегося) **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания. **Домашнее задание № 4:** изучение Федерального закона "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" от 21.11.2011 N 323-ФЗ (последняя редакция)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
Раздел 3. Безопасность в быту			**6**	
5	**Тема 3.1. Источники опасности в быту.**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие**	2	ОК 06; ОК 07

	Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. **Домашнее задание № 5:** создание мини презентаций на тему первая помощь при отравлениях и травмах.		
6	**Тема 3.2.** **Пожарная безопасность в быту**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. **Домашнее задание № 6:** создание памятки ТБ в повседневной леятельности	2	ОК 07
7	**Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. Домашнее задание № 7**:**дополнить конспект по теме	2	ОК 01; ОК 04
Раздел 4. Безопасность на транспорте			**4**	
8	**Тема 4.1.** **Безопасность дорожного движения**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07

		тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) Домашнее задание № 8: Алгоритм выбора способа защиты на основе нормативных документов (Создание ПАМЯТКИ)		
9	**Тема 4.2.** **Правила безопасного поведения на разных видах транспорта**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации Домашнее задание № 9: изучить ПДД в последней редакции.	2	ОК 04; ОК 07
Раздел 5. Безопасность в общественных местах			**4**	
10	**Тема 5.1.** **Опасности социально-психологического характера**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т. п.) Домашнее задание № 10: создание мини презентаций Общие правила безопасного поведения.	2	ОК 04; ОК 06
11	**Тема 5.2. ПЗ № 2** **Действия при угрозе или совершении**	**Содержание изучаемого материала:** **практическое занятие № 2** Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения	2	ОК 03; ОК 06

	террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций Домашнее задание № 11: изучить порядок действий при различных видах террористической угрозы.		
Раздел 6. Безопасность в природной среде			**4**	
12	**Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении Домашнее задание № 12: создание мини презентации на тему экипировка, снаряжение и правила поведения в походе.	2	ОК 07; ОК 08
13	**Тема 6.2.** **Природные чрезвычайные ситуации**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья,	2	ОК 01; ОК 07

		цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение **Домашнее задание № 13:** ЧС природного характера и способы защиты от них.		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи			**8**	
14	**Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества **Домашнее задание № 14:** создание презентации на тему ЗОЖ	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
15	**Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи **Домашнее задание № 15:** реферат на тему Основные правила оказания первой помощи.	2	ОК 06; ОК 08

16	**Тема 7.3** **Оказание первой доврачебной помощи**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Изучение алгоритма действий и оказание первой доврачебной медицинской помощи при: травматических повреждениях, кровотечениях, переломах, отравлениях, ожогах, обморожениях, электротравме; искусственное дыхание и закрытый массаж сердца. **Домашнее задание № 16:** Создание электронных мини-презентаций на тему «Основы медицинских знаний» по выбору студента.	2	ОК 03; ОК 06
17	**Тема 7.4.** **Психическое здоровье и психологическое благополучие**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья **Домашнее задание № 17:** эссе на тему вредные привычки**.**	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Рубежный контроль	**Форма контроля:** тест, содержание «ККОС ОБЗР»		
2 семестр				
Раздел 8. Безопасность в социуме			**6**	
18	**Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие-тренинг** Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06

		разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия **Домашнее задание № 18:** изучить способы разрешения конфликтных ситуаций		
19	**Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество **Домашнее задание № 19:** дополнить конспект, работа над ошибками	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
20	**Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность **Домашнее задание № 20:** изучить способы противодействия вовлечения молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве			**6**	
21	**Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06

		Домашнее задание № 21: изучить правила безопасного поведения в цифровой среде		
22	**Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ **Домашнее задание № 22:** создание мини презентаций на тему . «Цифровая зависимость», её признаки и последствия.	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06
23	**Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве **Домашнее задание № 23:**изучить административную и уголовную ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму			**8**	
24	**Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08

		Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность **Домашнее задание № 24:** создание презентации на тему Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия.		
25	**Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта**	**Содержание изучаемого материала: Комбинированное занятие** Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении**:** террористического акта, проведении контртеррористической операции **Домашнее задание № 25:** дополнить конспект, изучить алгоритм действий**.**	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
26	**Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму**	**Содержание изучаемого материала: Комбинированное занятие** Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму **Домашнее задание № 26:** изучение ФЗ по противодействию терроризму**.**	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
27	**Тема 10.4 ПЗ №3 Правила поведения при ЧС (Теракт, захват заложников)**	**Содержание изучаемого материала: Практическое занятие № 3** **Содержание практического занятия:** Терроризм угроза безопасности обществу Форма работы: работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание № 27:** работа над ошибками.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
Раздел 11. Основы военной подготовки			**10**	
28	**Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны**	**Содержание изучаемого материала: Комбинированное занятие** Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07

		призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры **Домашнее задание № 28:** Создание мини-презентации по теме: «История создания и развития Вооруженных сил Российской Федерации» Изучить воинские звания на оценку.		
29	**Тема 11.2.** **Виды, назначение и характеристики современного оружия**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия **Домашнее задание № 29:**дополнить конспект ТТХ современного стрелкового оружия	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
30	**Тема 11.3** **Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами **Домашнее задание № 30:** изучить расположение убежищ на территории г. Екатеринбурга.	2	ОК 07; ОК 08
31	**Тема 11.4** **ЧС военного времени, защита населения в военное временя.**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Характеристика ядерного, химического, биологического оружия. Поражающие факторы и последствия. Действия населения при защите от ядерного, химического, биологического оружия. Действия при защите от средств поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий**.** Изучить действия населения при ЧС. **Домашнее задание № 31:** создание презентации на тему ЧС военного	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07

		времени и защита от них.		
32	**Тема 11.5** **Беспилотные системы и радиосвязь**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций **Домашнее задание № 32:дополнить конспект, работа над ошибками.**	2	ОК 02
Раздел 12. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			**14**	
33	**Прикладной модуль:** **ПЗ № 4** **Тема 12.1 Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 4** Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной **Домашнее задание № 33:** создание отчета об экскурсии**.**	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.2. ПК 1.3.
34	**Прикладной модуль:** **Тема 12.2 Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь.	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.2. ПК 1.3.

	возникновении несчастного случая на производстве	Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи **Домашнее задание № 34:** создание презентации на тему оказание первой помощи в боевых условиях.		
35	**Прикладной модуль:** **Тема 12.3 ПЗ № 5** **Знакомство с повседневным бытом военнослужащих**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 5** Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) **Домашнее задание № 34:** Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.2. ПК 1.3.
36	**Прикладной модуль:** **Тема 12.4 ПЗ № 6** **Огневая подготовка (Порядок неполной разборки АК-74)**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 6** Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. Правило и алгоритмы предметных действий: неполной разборки, сборки автомата. Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб **Домашнее задание № 29:** Эссе на тему «Виды современного стрелкового оружия ВС РФ».	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 1.2. ПК 1.3.
37	**Прикладной модуль:** **Тема 12.5** **Оказание первой медицинской помощи**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Оказание первой медицинской помощи. Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя. Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08

		Домашнее задание № 31: Изучение протокола MARCH (Тактическая медицина)		ПК 1.2. ПК 1.3.
38	**Дифференцированный зачет**	**Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК 1.2. ПК 1.3.
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

Хренников Б. О. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Учебник для общеобразовательных организаций / Б.О. Хренников, Н.В. Гололобов, Л.И. Льняная, М.В. Маслов. - Москва : Просвещение, 2025. - 383 с. - ISBN 978-5-09-124931-6. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398492/reading. - Текст: электронный.

Хренников Б. О. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс. Учебник для общеобразовательных организаций / Б.О. Хренников, Н.В. Гололобов, Л.И. Льняная, М.В. Маслов. - Москва : Просвещение, 2025. - 319 с. - ISBN 978-5-09-124932-3. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398493/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	- Кейс-задание; – Старт-задание; Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
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.	Р 1, Темы:1.1;1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению	Р 1, Тема 1.1;	

окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
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.	Р 12, Темы 12.1-12.5	- Кейс-задание; – Старт-задание; Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.11 ФИЗИКА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Байрамгулова Э.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….……5.
2. Структура и содержание учебной дисциплины……12
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…….……12
2.2. Содержание дисциплины……13
3. Условия реализации учебной дисциплины…….……18.
3.1. Материально-техническое обеспечение……18.
3.2. Учебно-методическое обеспечение……18.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…..…19
4.1. Результаты обучения……...……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Физика»:

– освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

– овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы для изучения физических явлений; представлять результаты наблюдений или измерений с помощью таблиц, графиков и выявлять на этой основе эмпирические зависимости; применять полученные знания для объяснения разнообразных природных явлений и процессов, принципов действия важнейших технических устройств, для решения физических задач;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения интеллектуальных проблем, физических задач и выполнения экспериментальных исследований; способности к самостоятельному приобретению новых знаний по физике в соответствии с жизненными потребностями и интересами;

– воспитание убежденности в познаваемости окружающего мира, в необходимости разумного использования достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества, уважения к творцам науки и техники; отношения к физике как к элементу общечеловеческой культуры;

– применение полученных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности жизнедеятельности, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК.1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 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 б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	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 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,

	решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	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; ПРб 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 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 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 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
ОК.2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	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 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

	- 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	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	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
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской,	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в

и команде	проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы
ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	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

	Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	грамотности человека для решения практических задач
ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	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
ПК.1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	-взаимодействовать с туроператорами, экскурсионным бюро, кассами продажи билетов	-сформировать умения прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности; -сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	34	14
Учебные занятия	34	
Основное содержание	24	
В том числе теоретические занятия	12	
Практические занятия	-	
Лабораторные занятия	12	12
Прикладной модуль	6	
В том числе теоретические занятия	4	
Практические занятия	2	2
Лабораторные занятия	-	
Консультации	4	
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание учебной дисциплины ООД.11 Физика

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Основное содержание				
1 семестр				
Раздел 1. Молекулярная физика и термодинамика				
1	**Тема 1.1 Основы МКТ газа и термодинамики**	**Содержание учебного материала** Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Внутренняя энергия системы. Теплоемкость. Первое и второе начало термодинамики. Тепловые двигатели и их КПД. **Домашнее задание № 1.** 1. Повторить конспект (сформулировать основные положения МКТ, кем и когда было открыто броуновское движение и что это такое, в чем заключаются особенности броуновского движения, что такое диффузия и какое она имеет значение, сформулировать и записать основное уравнение МКТ, что такое теплоемкость и каковы ее виды, сформулировать первое начало термодинамики и записать формулу, сформулировать второе начало термодинамики, что такое тепловой двигатель и из каких частей он состоит, что такое КПД двигателя и какие пути повышения КПД вы знаете, перечислить методы направленные на устранение вреда от работы тепловых двигателей)	**2**	**ОК 01 ОК 05**
2	**Тема 1.2 ЛЗ № 1. Определение плотности жидкости и твердого тела**	**Содержание учебного материала** Определение плотности жидкости разными способами и железного бруска **Лабораторное занятие№ 1** Лабораторное занятиеорганизуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют плотность разными способами и железного бруска **Домашнее задание № 2** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 03**
3	**Тема 1.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые**	**Содержание учебного материала** Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Влажность воздуха. Поверхностное натяжение. Смачивание и капиллярность. Кристаллические и	**2**	**ОК 01 ОК 05**

	переходы	аморфные тела. Плавление и кристаллизация. **Домашнее задание № 3** 1. Повторить конспект (что такое фаза вещества, привести примеры, что такое испарение и от чего оно зависит, что такое относительная влажность воздуха и в чем она измеряется, какими приборами измеряется влажность и какое значение она имеет, что такое поверхностное натяжение жидкости, что такое смачивание каковы условия смачивания, что такое капиллярность и какое значение она имеет, какие тела называются кристаллическими и какими свойствами они обладают, какие тела называются аморфными и какими свойствами они обладают, что такое плавление и кристаллизация)		
4	**Тема 1.4** **ЛЗ № 2. Определение коэффициента поверхностного натяжения**	**Содержание учебного материала** Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель **Лабораторное занятие№ 2** Лабораторное занятиеорганизуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют коэффициент поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель **Домашнее задание № 4** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 05** **ОК 03**
Раздел 2. Электродинамика				
5	**Тема 2.1** **Электрическое и магнитное поле**	**Содержание учебного материала** Электрические заряды. Закон Кулона. Электрическое поле и его свойства. Магнитное поле и его свойства. Сила Ампера. Магнитный поток. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. **Домашнее задание № 5** 1. Повторить конспект (что такое электризация и каковы ее польза и вред, что такое электрическое поле и каковы ее свойства, что такое линии напряженности поля и каковы их свойства, сформулировать и записать закон Кулона, что такое магнитное поле и каковы ее свойства, что такое линии магнитной индукции и каковы их свойства, сформулировать и записать закон Ампера, что такое магнитный поток и от чего он зависит, определить с помощью правила левой руки направление силы Лоренца, на какие группы по магнитным свойствам делятся вещества, привести примеры)	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Прикладной модуль				

6	**Тема 2.2** **Практическое применение электрического и магнитное поля**	**Содержание учебного материала** Практическое применение в профессиональной деятельности электрического и магнитного поля **Домашнее задание № 6** 1. Составить сравнительную таблицу электрического и магнитного полей (план: 1. определение поля, 2. свойства поля, 3. определений линий поля, 4. свойства линий поля, 5. графическое изображение поля)	**2**	**ОК 02** **ПК 1.2.**
7	**Тема 2.3** **ПЗ № 1. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие№ 1** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Молекулярная физика и термодинамика» **Домашнее задание № 7** 1. Решить задачу (найти число атомов в алюминиевом предмете массой 135 г)	**2**	**ОК 02** **ПК 1.2.**
8	**Тема 2.4** **ЛЗ № 3. Определение ускорения свободного падения**	**Содержание учебного материала** Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника **Лабораторное занятие№ 3** Лабораторное занятиеорганизуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют ускорение свободного падения с помощью математического маятника **Домашнее задание № 8** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 05** **ОК 03**
2 семестр				
Раздел 3. Колебания и волны				
9	**Тема 3.1** **Механические колебания и волны**	**Содержание учебного материала** Колебательное движение. Виды движения. Резонанс. Волны. Виды волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. **Домашнее задание № 9** 1. Повторить конспект (какое движение называется колебательным и каковы условия для возникновения колебаний, что такое период и частота колебаний и в чем они измеряются, что такое резонанс и в чем его польза и вред, что такое волна, какие бывают виды волн и чем они отличаются, что такое звук и условия для возникновения звука, что такое ультразвук и где он применяется)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
		Раздел 4. Оптика		

10	**Тема 4.1** **Природа света**	**Содержание учебного материала** Точечный источник света. Скорость света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Построение изображений в линзах. Сила света. Освещенность **Домашнее задание № 10** 1. Повторить конспект (что такое свет и какими свойствами он обладает, какие выводы были сделаны из опытов по определение скорости света, сформулировать закон отражения света, сформулировать закон преломления света, какое явление называется полным отражением, привести примеры полного отражения и где оно применяется, какие линзы называются собирающими, перечислить их виды, какие линзы называются рассеивающими, перечислить их виды)	**2**	**ОК 01** **ОК 06**
11	**Тема 4.2** **ЛЗ № 4. Определение показателя преломления стекла.**	**Содержание учебного материала** Определение показателя преломления стекла **Лабораторное занятие№ 4** Лабораторное занятиеорганизуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют показатель преломления стекла **Домашнее задание № 11** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 05** **ОК 03**
12	**Тема 4.3** **ЛЗ № 5. Определение длины световой волны.**	**Содержание учебного материала** Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки **Лабораторное занятие№ 5** Лабораторное занятиеорганизуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют длину световой волны с помощью дифракционной решетки **Домашнее задание № 12** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 05** **ОК 03**
Раздел 5. Квантовая физика				
13	**Тема 5.1** **Квантовая оптика**	**Содержание учебного материала** Квантовая гипотеза Планка. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Давление света. Химическое действие света. Опыт Лебедева. Фотоэффект. Применение фотоэффекта. **Домашнее задание № 13** 1. Повторить конспект (кем и когда была предложена квантовая гипотеза, дать	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

		ее определение, что такое фотон и какими свойствами он обладает, кем и когда открыто явление фотоэффекта и что это такое, какие бывают виды фотоэффекта и в чем их различие, сформулировать законы фотоэффекта, в чем заключается химическое действие света, привести примеры)		
14	**Тема 5.3** **ЛЗ № 6. Изучение треков заряженных частиц**	**Содержание учебного материала** Изучение треков заряженных частиц по готовым фото **Лабораторное занятие№ 6** Лабораторное занятиеорганизуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и определяют ядром какого элемента является неизвестная частица **Домашнее задание № 14** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 05** **ОК 03**
Прикладной модуль				
15	**Тема 5.4** **Практическое применение квантовой оптики**	**Содержание учебного материала** Практическое применение в профессиональной деятельности квантовой оптики Дифференцированный зачет	**2**	**ОК 02** **ПК 1.2.**
	Консультации		**4**	
		Итого	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.11 Физика

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мякишев Г. Я. Физика. 10 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. - Москва : Просвещение, 2024. - 432 с. - ISBN 978-5-09-116780-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398520/reading.- Текст: электронный.

2. Мякишев Г. Я. Физика. 11 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин. - Москва : Просвещение, 2024. - 432 с. - ISBN 978-5-09-116781-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398527/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Васильев А. А. Физика. Базовый уровень: 10-11 кл.: учебник для среднего общего образования/ А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов – 2-е мзд. Испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2026 – 211 с.

2. Кравченко Н.Ю. Физика: учебник и практику для среднего профессионального образования / Н.Ю. Кравченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 300 с.

3. Родионов В. Н. Физика для колледжей: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026 – 202 с.

4. Физика. Учебник для 11 класса естстественно-математического направления общеобразовательной школы / Н. А. Закирова, Р. Р. Аширов – Нур – Султан Издательство «Арман-ПВ», 2020-336 с.

5. Физика. Углубленный уровень. 10 класс: Учебник / В. А. Касьянов.- 8-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2020.-480.: ил.

6. Физика: 7-11 классы /С. В. Вахнина, К. Г. Черепова. – Москва. Эксмо, 2023 – 224 с. (Школьный курс в наглядных таблицах).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.11 Физика

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	**2**	**3**
Уметь		
Описывать и объяснять физические явления:	демонстрирует умение описывать и объяснять различные физические явления	Устный опрос Лабораторные работы Сравнительная таблица Дифференцированный зачет
Равномерное прямолинейное, равноускоренное прямолинейное, равнозамедленное прямолинейное, равнопеременное прямолинейное движение	демонстрирует умение строить графики равномерного прямолинейного, равноускоренного прямолинейного, равнозамедленного прямолинейного, равнопеременного прямолинейного движения	
Диффузию, теплопроводность	демонстрирует умение приводить примеры роли диффузии, определения теплопроводности	
Электромагнитную индукцию	демонстрирует умение определения электромагнитной индукции	
Распространение электромагнитных волн	демонстрируем умение строить график распространения электромагнитных волн	
Действие магнитного поля на проводник с током	демонстрирует умение определения направления силы Ампера и Лоренца	
Отражение, преломление света	демонстрирует умение решать задачи на применение законов отражения и преломления света	
Волновые свойства света	демонстрирует умение приводить примеры волновых свойств света	
Измерять ряд физических величин с учетом погрешностей	демонстрирует умение измерять ряд физических величин с учетом погрешностей	
Делать выводы на основе экспериментальных данных	демонстрирует умение делать выводы на основе экспериментальных данных	

Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле	демонстрирует умение определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле	
Представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости:	демонстрирует умение представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости:	
Пути от времени	Пути от времени	
Периода колебаний математического маятника от длины нити	Периода колебаний математического маятника от длины нити	
Температуры от времени	Температуры от времени	
Силы тока от напряжения на участке цепи	Силы тока от напряжения на участке цепи	
Выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов	демонстрирует умение выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов	
Приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях	демонстрирует умение приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях	
Решать задачи на применение изученных физических законов	демонстрирует умение решать задачи на применение изученных физических законов	
проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников (учебных текстов, справочных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета), ее обработку и представление в разных формах (словесно, с помощью графиков, математических символов, рисунков и структурных схем)	демонстрирует умение проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников (учебных текстов, справочных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета), ее обработку и представление в разных формах (словесно, с помощью графиков, математических символов, рисунков и структурных схем)	
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и	демонстрирует умение использовать приобретенные знания и умения в практической	

повседневной жизни для: обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники; сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов	деятельности и повседневной жизни для: обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники; сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов	
владеть понятийным аппаратом, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам	демонстрирует умение владеть понятийным аппаратом, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам	
Знать		
Смысл понятий:	- дает определение таким понятиям как: физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие; электромагнитное поле; волна	Устный опрос Лабораторные работы Сравнительная таблица Дифференцированный зачет
Физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие		
Электромагнитное поле		
Волна		
Фотон, атом, атомное ядро		
Ионизирующие излучения	- дает определение таким понятиям как: фотон, атом, атомное ядро; ионизирующие излучения - понимает смысл физических величин: перемещение, путь, скорость, ускорение; масса, плотность, сила; импульс, работа, механическая энергия, коэффициент полезного действия; внутренняя энергия, термодинамическая температура; количество теплоты, удельная теплоемкость; электрический заряд; сила тока, напряжение, сопротивление	
Смысл физических величин:		
Перемещение, путь, скорость, ускорение		
Масса, плотность		
Сила		
Импульс, работа, механическая энергия		
Коэффициент полезного действия		
Внутренняя энергия, термодинамическая температура		
Количество теплоты, удельная теплоемкость		
Электрический заряд		

Сила тока, напряжение, сопротивление	- дает определения физических законов: классической механики Ньютона; всемирного тяготения; сохранения импульса и энергии; сохранения электрического заряда; термодинамики; Ома для участка цепи и полной цепи; Джоуля – Ленца; отражения и преломления света; фотоэффекта	
Смысл физических законов:		
Классической механики Ньютона		
Всемирного тяготения		
Сохранения импульса и энергии		
Сохранения электрического заряда		
Термодинамики		
Ома для участка цепи и полной цепи		
Джоуля – Ленца		
Отражения и преломления света		
Фотоэффекта		
Наиболее важные открытия и достижения в области естествознания, по влиявшие на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий	Дает классификацию наиболее важным открытиям и достижениям в области естествознания, по влиявшие на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий	
Целостную современную естественно-научную картину мира, природу как единую целостную систему, взаимосвязь человека, природы и общества, пространственно-временные масштабы Вселенной	Имеет представление о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.12 ХИМИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Глухих М.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12. Химия

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Химия»:

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами..

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – 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. б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	**Дисциплинарные результаты должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**. 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 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

	– выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб 03.** 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; **ПРб 04.** 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 05.** 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 07.** 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.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – 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; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 07**. 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 08.** 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 09.** сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных

		источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 08.** 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.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: 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.	химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **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.
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций(постановка задачи, формулирование гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения и систематизации, выявление причинно-следственных связей, поисков аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания(наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - использование различных источников для получения химической

		информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Химия

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**34**	
Учебные занятия	**30**	**14**
в том числе:		
Основное содержание	**22**	
теоретическая подготовка	**14**	
лабораторные занятия	**8**	
Прикладной модуль	**8**	
в том числе теоретическая подготовка	**2**	
лабораторные занятия	**6**	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.12 Химия

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	3	4	5
I семестр I курс				
1	**Раздел 1. Введение в химию** **Тема 1.1. Предмет химии**	Вещества. Становление химии, как науки. Простые и сложные вещества. Химические знаки и формулы. Физические процессы. Химические реакции *Домашнее задание № 1.* Уравнять химические реакции	2	ОК 1 ОК 2
2	**Тема 1.2. Химические реакции. Количество вещества.**	Типы химических реакций в неорганической реакции. Химические уравнения. Количество вещества. Число Авогадро. Атомная и молекулярная масса. Молярная масса и молярный объём. *Домашнее задание № 2*. Расчётные задачи на определение количества вещества и массы	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7
3	**Раздел 2. Строение вещества.** **Тема 2.1 Периодический закон Д.И. Менделеева**	Периодический закон Д.И. Менделеева, периодическая таблица Д.И. Менделеева, периодичное изменение свойств атомов по таблице. *Домашнее задание №3* решение задач	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7
4	**Раздел 3. Классы неорганических веществ.** **Тема 3.1 Оксиды. Основания и кислоты. Соли.**	Классификация и названия оксидов. Химические свойства кислотных и основных оксидов. Классификация и названия кислот. Химические свойства кислот. Классификация и названия оснований. Химические свойства оснований *Домашнее задание № 4*. Решить цепочку превращений.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4
5	**ЛЗ №1 Реакции ионного обмена**	**Лабораторное занятие№1** Проведение реакции ионного обмена, описание наблюдений *Домашнее задание №1* составить отчет и сделать вывод о проделанной работе	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7
6	**Прикладной модуль** **ЛЗ №2** **Окислительно-восстановительные реакции**	**Лабораторное занятие№2** Проведение окислительно-восстановительных реакции, описание наблюдений Опыт 1. Окисление металлов. Опыт 2. Взаимодействие металлов с кислотами и растворами солей.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ПК 2.4

		Опыт 3. Реакция восстановления, производимая сульфит ионами. Опыт 4. Окисление сульфита натрия раствором $KMnO_4$ *Домашнее задание №2* составить отчет и сделать вывод о проделанной работе		
7	**ЛЗ №3** **Гидролиз солей**	**Лабораторное занятие№3** Проведение гидролиза солей по катиону и аниону Опыт 1. Определение среды растворов с помощью лакмусовой бумаги. Опыт 2. Получение солей, используя имеющиеся на столе реактивы. *Домашнее задание №3* составить отчет и сделать вывод о проделанной работе	2	ОК 4 ОК 7
8	**Прикладной модуль** **ЛЗ №4** **Свойства металлов**	**Лабораторное занятие№4** Изучение химических свойств металлов Опыт 1. Взаимодействие металлов с кислотами. Опыт 2. Получение гидроксида алюминия и его свойств. Опыт 3. Взаимодействие с солями *Домашнее задание №4* составить отчет и сделать вывод о проделанной работе	2	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ПК 2.4
II семестр I курс				
1	**Прикладной модуль** **Раздел 4. Органическая химия** **Тема 4.1 Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова**	Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова окислительно-восстановительных реакциях *Домашнее задание № 1*. Записать строение органических веществ	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.4
2	**Тема 4.2 Классы органических соединений. Изомерия.**	Классы органических соединений. Функциональная группа *Домашнее задание № 2*. Определить класс предложенных органических соединений.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	**Раздел 5. Углеводороды** **Тема 5.1 Алканы. Алкены. Алкадиены. Алкины**	Алканы. Строения и изомерия алканов. Получение и химические свойства алканов *Домашнее задание № 3*. Назвать предложенные алканы	2	ОК 2 ОК 4
4	**Раздел 6. Кислородсодержащие соединения** **Тема 6.1 Спирты.**	Спирты. Гидроксильная группа. Строение и изомерия спиртов. Получение и химические свойства спиртов. Многоатомные спирты. Этилен гликоль и глицерин. Получение, физические и химические свойства, применение	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7

		Домашнее задание № 4. Дописать химические реакции		
5	**ЛЗ №1 Спирты**	**Лабораторное занятие№1** Изучение химических свойств этилового спирта Опыт 1. Растворимость спиртов в оде и их кислотный характер. Опыт 2. Обнаружение воды в спиртах и обезвоживание спиртов Опыт 3. Отношение спиртов к активным металлам Опыт 4. Получение диэтилового эфира. Опыт 5. Образование сложного эфира Опыт 6. Окисление этанола оксидом меди(II) Опыт 7. Окисление этилового спирта сильными окислителями. Опыт 8. Образование йодоформа из спирта. *Домашнее задание №1* составить отчет и сделать вывод о проделанной работе	2	ОК 2 ОК 4 ОК 7
6	**ЛЗ №2 Карбоновые кислоты**	**Лабораторное занятие№2** Изучение химических свойств карбоновых кислот Опыт 1. Свойства уксусной кислоты. Опыт 2. Образование ацетата железа (III) Опыт 3. Окисление олеиновой кислоты. *Домашнее задание №2* составить отчет и сделать вывод о проделанной работе	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
7	**Прикладной модуль** **ЛЗ №3 Белки**	**Лабораторное занятие№3** Изучение химических свойств белков Опыт 1. Свертывание белков при нагревании. Опыт 2. Высаливание белков сульфатом аммония. Опыт 3. Осаждение белков солями тяжелых металлов. Опыт 4. Осаждение белков минеральными кислотами. Опыт 5. Осаждение белков спиртом. Опыт 6. Осаждение белков фенолом и формальном. *Домашнее задание №3* составить отчет и сделать вывод о проделанной работе	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.4
	Консультации		4	
		Итого объем образовательной нагрузки	**34/30/14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Химия

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Габриелян О. С. Химия. 10 класс. Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. - Москва : Просвещение, 2025. - 128 с. - ISBN 978-5-09-124953-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398545/reading. - Текст: электронный.

2. Габриелян О. С. Химия. 11 класс. Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. - Москва : Просвещение, 2024. - 127 с. - ISBN 978-5-09-116777-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398547/reading. - Текст: электронный.

3. Лебедев Ю.А. Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю.А. Лебедев, Г.Н. Фадеев, А.М. Голубев, В.Н. Шаповал; под общей редакцией Г.Н. Фадеева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 431 с.

Дополнительные источники:

1. Ерохин Ю.М. Химия. – М., 2013.

2. Кузнецова Н.Е. Обучение химии на основе межпредметной интеграции / Н.Е.Кузнецова, М.А. Шаталов. – М., 2006.

Интернет ресурсы

1. http://www.auk-olymp.ru
2. http://courses.urc.ac.ru
3. http://www.ikt.ru
4. http://prepodavatel.narod
5. http://www.akvt.ru
6. http: www.2.uniyar.ac.ru
7. http://yuspet.narod.ru
8. http://philist.narod.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.12 Химия

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Тема 1 Тема 2 Тема 3 Тема 5 Тема 6	Устный опрос Тестирование Кейс - задания Практические работы Выполнение теста Решение химических задач
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Тема 1 Тема 2 Тема 3 Тема 4 Тема 5 Тема 6	Устный опрос Тестирование Кейс - задания Практические работы Выполнение теста Решение химических задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Тема 1 Тема 4 Тема 6	Устный опрос Тестирование Кейс - задания Практические работы Выполнение теста Решение химических задач
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Тема 1 Тема 2 Тема 3 Тема 4 Тема 5 Тема 6	Практические работы Контрольные работы Разноуровневые задания Фронтальный опрос Кейс-задания Деловая (ролевая) игра
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Тема 1 Тема 2 Тема 6	Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы
ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	Прикладной модуль	Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Лабораторные работы

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.13 БИОЛОГИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Четина Е.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

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 общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	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 основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. 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. 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

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; 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	результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. 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. ПРб 7. 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. 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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. 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. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений;

и команде	проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	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. 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,

	- 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	круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. 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
ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Умение применять биологические знания для создания благоприятной экологической обстановки и эпидемиологическую ситуацию на рабочем месте.
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	Умение применять биологические знания для создания благоприятной экологической обстановки и эпидемиологическую ситуацию на рабочем месте сотрудников предприятий туризма и гостеприимства. Умение составить график сотрудников с учетом суточной активности организма сотрудника.
ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и	Консультирование туристов по правилам и предмету заказа (оформление, цена, параметры, сроки и место выполнения заказа) Осуществление приема заказов от туристов. Проверка наличия всех реквизитов заказа Идентификация вида заказа Направление заказа в соответствующее подразделение туроператора и его контроль Корректировка сроков и условий выполнения заказов и в случае необходимости	Умение анализировать запросы гостей. Применение биологических знаний при размещении гостей: размещение с животными, гости с аллергическими реакциями, толерантное отношение к гостям с биологическими отклонениями и медицинскими противопоказаниями.

правилами.	информирование заказчиков туристов) об изменении параметров заказа	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**54**	
Учебные занятия	**50**	**18**
в том числе:		
Основное содержание	**40**	
теоретическая подготовка	**22**	
лабораторные и практические занятия	**18**	
Прикладной модуль	**10**	
в том числе теоретическая подготовка	**10**	
лабораторные и практические занятия	**-**	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.13 Биология

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в биологию				
1	**Тема 1.1. Уровни организации живой природы**	**Содержание учебного материала:** Основные свойства жизни. Отличительные признаки живого. Биосистема как структурная единица живой материи. Уровни организации живой природы. Биологические методы изучения природы (наблюдение, измерение, описание и эксперимент, моделирование).	**2**	ОК.1 ОК.2
		Домашнее задание№1: составить список «Признаки живой системы»		
		Входной контроль: тест «Основные биологические понятия»		
2	**Тема 1.2. ПЗ №1 Неорганические и органические соединения. Витамины**	**Практическое занятие №1** **Содержание учебного материала:** Макро- и микроэлементы. Строение и функции молекул неорганических веществ. Соотношение химических элементов в биологических системах. Функции витаминов. Патологические состояния при нарушении поступления витаминов в организм: гиповитаминоз, гипервитаминоз, авитаминоз. Нормы витаминов. Классификация витаминов. **Форма работы:** индивидуальная работа студента **Задания для выполнения:** Составлене меню на день «Нахождение витаминов в продуктах питания»	**2**	ОК.1
		Домашнее задание №2: **«**История изучения витаминов» Записать фамилии ученых.		
3	**Тема 1.3. Регуляторные и сигнальные вещества**	**Содержание учебного материала:** Гормоны. Ферменты. Их биологическая роль. Общие сведения. **Проверочная тестовая работа** «Общая биология. Химический состав живых систем»	**2**	ОК.1 ОК.2
		Домашнее задание № 3 заполнить таблицу «Гормоны»		
Раздел 2. Введение в цитологию				

4	**Тема 2.1. Учение о клетке**	**Содержание учебного материала:** Клеточный уровень организации жизни и его роль в природе. Развитие знаний о клетке. *(Р. Гук, К.М. Бэр, М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов).* Методы изучения клетки. Основные положения клеточной теории. Значение клеточной теории в становлении современной естественно-научной картины мира. Основные части в строении клетки. **Домашнее задание№4:** Биография ученых биологов Р. Гук, К.М. Бэр, М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4
5	**Тема 2.2. ПЗ №2** **Строение клетки**	**Практическое занятие № 2** **Содержание практического занятия:** работа с источниками информации, схематичное изображение органоидов клетки, определение их строения. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: заполнение таблицы «Органоиды клетки» **Домашнее задание№5:** Подготовка к устному опросу «Органоиды клетки»	**2**	ОК.1 ОК.2
6	**Тема 2.3 ПЗ №3** **Жизненный цикл клетки**	**Практическое занятие № 3** **Содержание практического занятия:** Способы деления клетки. Митоз и мейоз. Факторы, влияющие на протекание процессов **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза» **Домашнее задание№6:** Подготовка к устному опросу «Способы деления клетки»	**2**	ОК.2 ОК.4
Раздел 3. Обеспечение клеток энергией				
7	**Тема 3.1. Энергетический и пластический обмен. Синтез белка**	**Содержание учебного материала:** Понятие обмена веществ. Энергетический обмен, клеточное дыхание, фотосинтез Пластический обмен. т-РНК, р-РНК - их функции в синтезе белка. Процесс синтеза белка. Генетический код. **Домашнее задание№7:** Заполнение схемы «Фотосинтез»	**2**	ОК.2
Раздел 4. Размножение и развитие организмов				

8	**Тема 4.1. ПЗ № 4 Формы размножения организмов**	**Содержание практического занятия** Бесполое и половое размножение. Способы деления животных и растений. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Составление схемы «Способы размножения» **Домашнее задание№8:** Тест «Размножение организмов»	**2**	ОК.2
9	**Тема 4.2. ПЗ №5 Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие.**	**Практическое занятие №5** **Содержание учебного материала:** Основные этапы индивидуального развития (онтогенеза) животного организма. Основные этапы эмбрионального развития (эмбриогенеза) животных. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Заполнение таблицы «Постэмбриональное развитие человека» **Домашнее задание№9:** Просмотр фильма ВВС о развитии человека в утробе матери	**2**	ОК.2
Раздел 5. Основы генетики и селекции				
10	**Тема 5.1. Основные понятия генетики**	**Содержание учебного материала:** Генетика. Ген. Наследственность. Генотип. Аллельные гены. Множественный аллелизм. Изменчивость. Фенотип. **Домашнее задание№10:** Биография Грегора Менделя.	**2**	ОК.2
11	**Тема 5.2. ПЗ № 6 Законы Грегора Менделя**	**Содержание практического занятия** Гибридологический метод. Закон единообразий. Закон расщепления. Закон независимого наследования. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** изучение источников информации, заполнение таблицы «Законы Менделя» **Домашнее задание№11:** Биография Грегра Менделя	**2**	ОК.2

12	**Тема 5.3. ПЗ № 7 Дигибридное и полигибридное скрещивание**	**Содержание практического занятия:** Решение задач на законы Менделя. Цитологические основы проявления третьего закона Менделя. Условия выполнения третьего закона Менделя (независимого комбинирования): расположение генов в разных гомологичных хромосомах, отсутствие взаимодействия между генами. Особенности расщепления по генотипу и фенотипу. **Форма работы**: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: решение генетических задач. **Домашнее задание№12:** Закон независимого комбинирования.	2	ОК.2
13	**Тема 5.4. Генетика пола. Наследование и пол**	**Содержание учебного материала**: Генетика пола. Наследование и пол. Нарушение числа половых хромосом. Генетика популяций. Аутосомы, половые хромосомы, гетеро - и гомогаметный пол. практическое значение знаний о сцепленном с полом наследовании, наследование гемофилии и дальтонизма у человека. Наследование, сцепленное с полом, хромосомный механизм определения пола, инактивация Х-хромосомы. **Проверочная работа:** тест «Основы генетики» **Домашнее задание№13:** Просмотр научно-популярного фильма «Генетика- наука бедующего»	**2**	ОК.2
14	**Тема 5.5. Методы селекции растений и животных**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Задачи и методы селекции. Генетика как научная основа селекции организмов. Исходный материал для селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения культурных растений. Порода, сорт, штамм. Селекция растений и животных. **Домашнее задание№14:** подготовить список из компаний открыто использующих ГМО	**2**	ОК.1 ОК.2 ПК 1.1 ПК 1.2
15	**Тема 5.6. ПЗ №8 Генная инженерия и ГМО**	**Содержание практического занятия:** Характеристика и сравнение понятий ГМО ГМП. Методы получения ГМО. Применение методов генной инженерии и ее продуктов в отраслях деятельности человека. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: Анализ состава продуктов питания на наличие ГМО. Электронный тест «Основные понятия генетики. Законы Менделя» **Домашнее задание№15:**	2	ОК.1 ОК.2 ОК.7

Раздел 6. Возникновение жизни на Земле.				
16	**Тема 6.1. Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты**	**Содержание учебного материала**: Теории происхождения жизни на Земле: Креационизм, гипотеза стационарного состояния, гипотеза самозарождения живого из не живого и биохимической эволюции. Эволюционные идеи в античном мире: Аристотель, Гераклит, Плиний Старший. Упадок биологических знаний в Средние века. Развитие креационизма. Эпоха возрождения: Леонардо да Винчи, Геснер, Везалий. Предшественники дарвинизма: Линней, Уоллес, Кювье. Теория трансформизма и «теория катастроф» **Домашнее задание№16:** Знакомство с биографиями ученых	**2**	ОК.2 ОК.4
17	**Тема 6.2. ПЗ № 9 Сравнение теорий эволюции**	**Содержание практического занятия**: Эволюционная теория Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин – «Происхождение видов…» Сравнение двух теорий. Естественный отбор. Виды борьбы за выживание. **Форма работы**: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: распределить предложенные биологические ситуации по видам борьбы за существование. **Домашнее задание№17**: Биография ученых Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин	2	ОК.1 ОК.2
18	**Тема 6.3. Антропогенез. Расы человека**	**Содержание учебного материала:** Доказательства происхождения человека от животных. Сходство человека и животных. Движущие силы антропогенеза: биологические и социальные факторы. Черты сходства человека и приматов. Отличия человека от животных. Понятие раса. Причины возникновения рас. Общая характеристика рас. Реакционная сущность расизма. Социалдарвинизм. **Домашнее задание№18:** Просмотр научно-популярного фильма «Развитие человечества»	**2**	ОК.2 ОК.1
Раздел 7. Экология				
19	**Тема 7.1. Современная экология. Экологические факторы и среды жизни**	**Содержание учебного материала**:. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Экологические законы и правила. **Домашнее задание№19:** Среды обитания живых организмов	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.7

20	**Тема 7.2. Биосфера-глобальная экологическая система**	**Содержание учебного материала**: Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Глобальные экологические проблемы современности. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. **Домашнее задание№20:** Биография В.И. Вернадского	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4
21	**Тема 7.3. Влияние антропогенных факторов на биосферу**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала**: Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью **Домашнее задание№21:** Просмотр научно-популярно фильмы «Мусор»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.2
22	**Тема 7.4. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала**: Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания. **Задание для выполнения:** изучение информационного материала, анализ магнитного излучения электроприборов в помещениях (квартира, комната в общежитии, рабочий кабинет, производство) **Домашнее задание№22:** Сбор информации о современных диетах	**2**	ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.3

23	**Тема 7.5. Биотехнологии в жизни каждого**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии.. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). **Домашнее задание№23:** Составление списка «Направления бионики»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1 ПК 2.3
24	**Тема 7.6. Биотехнологии в современном производстве**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников. **Домашнее задание№24:** Просмотр научно-популярного фильма «Биотехнология – наука бедующего»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1 ПК 2.3
25	**Дифференцированный зачет**	**Итоговое тестирование по дисциплине**	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1 ПК 2.3
	Консультации		**4**	
		Итого	**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Биологии, экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Пасечник В. В. Биология. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов. - Москва : Просвещение, 2024. - 223 с. - ISBN 978-5-09-116776-4. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398414/reading.- Текст: электронный.

2. Пасечник В. В. Биология. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов. - Москва : Просвещение, 2024. - 272 с. - ISBN 978-5-09-116473-2. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398415/reading. - Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511618

2. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530646

3. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516336

4. Юдакова, О. И. Биология: выдающиеся ученые : учебное пособие 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/517124

Интернет-ресурсы

1. https://elementy.ru/catalog?type=47
2. https://sbio.info/
3. https://genetics-info.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 Биология

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
1	2	3
	Раздел 1. Введение в биологию	Входной контроль: Тест Определение остаточных школьных знаний
ОК.1 ОК.2	Уровни организации живой природы	Фронтальный опрос Ментальна карта «Уровни организации жизни»
ОК.1	Неорганические и органические соединения. Витамины	Таблица «Витамины»
ОК.1 ОК.2	Регуляторные и сигнальные вещества	Таблица «Гормоны» Электронный тест «Общая биология. Химический состав живых систем»
	Раздел№2. Введение в цитологию	Устный индивидуальный опрос по строению и функциям клетки
ОК.1 ОК.2 ОК.4	Учение о клетке	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
ОК.1 ОК.2	ПЗ №1 Строение клетки	Графические изображения с подписями частей органоидов клетки
ОК.2 ОК.4	ПЗ №2 Жизненный цикл клетки	Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза»
	Раздел 3. Обеспечение клеток энергией	

ОК.2	Энергетический и пластический обмен. Синтез белка	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
	Раздел 4. Размножение и развитие организмов	
ОК.2	ПЗ № 3 Формы размножения организмов	Электронный тест «Формы размножения организмов»
ОК.2	Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие.	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК. 2	Раздел 5. Основы генетики селекции	Электронный тест «Основные понятия генетики. Законы Менделя»
ОК.2	Основные понятия генетики	Электронный тест «Генетика»
ОК.2	ПЗ № 4 Законы Грегора Менделя	Таблица «Законы Менделя»
ОК.2	ПЗ № 5 Дигибридное и полигибридное скрещивание	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК.2	Генетика пола. Наследование и пол	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном

		наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК.1 ОК.2 ПК1.1	Методы селекции растений и животных	Фронтальный опрос
ОК.1 ОК.2 ОК.7 ПК.1.1	ПЗ №6 Генная инженерия и ГМО	Таблица «ГМО в продуктах питания»
	Раздел 6. Возникновение жизни на Земле	
ОК.2 ОК.4	Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты	Тезисный анализ фильма «Происхождение планеты Земля» Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК.1 ОК.2	ПЗ № 7 Сравнение теорий эволюции	Сравнительная таблица "Сравнение теорий эволюции"
ОК.2 ОК.4	Тема 6.3 Антропогенез. Расы человека	Практическое занятие «Расы человека»
	Раздел 7. Экология	
ОК.1 ОК.2 ОК.7	Современная экология. Экологические факторы и среды жизни	Устный индивидуальный опрос по экологическим терминам
ОК.1 ОК.2 ОК.4	Биосфера- глобальная экологическая система	Электронный тест «Биосфера»

ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.3	ПЗ №8 Влияние антропогенных факторов на биосферу	Фронтальный опрос Тест «Антропогенные факторы среды»
ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК.1.1 ПК 1.2 ПК.2.3	ПЗ №9 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Таблица с результатами анализа магнитного излучения бытовых приборов
ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК.1.1 ПК.2.3	Биотехнологии в жизни каждого	Составление списка безопасных интернет ресурсов

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.14 ВВЕДЕНИЕ В ОТРАСЛЬ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 Введение в отрасль

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в отрасль»: ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания.

Дисциплина «Введение в отрасль» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего профессионала.

Дисциплина «Введение в отрасль» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из различных предметных	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - 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; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных

	областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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	**Сформировать умения:** - 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; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации;

	этических норм, норм информационной безопасности.	- использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные

	отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **б) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **в) базовые исследовательские действия:** - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **г) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и	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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для

	организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; **д) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **е) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;

социального и культурного контекста	- владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	- 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; - 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; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - 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.
ПК 2.1. Выявлять	**В области трудового воспитания:** **-** готовность к активной социально направленной деятельности,	**Сформировать знания об (о):** **-** перспективах развития современного

потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - осуществлять деятельность 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 социальных явлений и	общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, - 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; - 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; - 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;

	процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей.	- владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, - ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами.
ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать 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; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании

	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	финансовыми услугами и инструментами; - осознание значимости здорового образа жизни; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 Введение в отрасль

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**46**	
Учебные занятия	**46**	**24**
в том числе:		
Основное содержание	**32**	
теоретическая подготовка	**22**	
лабораторные и практические занятия	**10**	
Прикладной модуль	**14**	
в том числе теоретическая подготовка	**-**	
лабораторные и практические занятия	**14**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.14 Введение в отрасль

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
Раздел 1. Профессиональная адаптация				
1	**Тема 1.1. Деятельности учебных организаций в системе СПО**	**Содержание учебного материала:** Отличия в процессе обучения в школе и техникуме; Студент в ОУ СПО; Влияние профессионального обучения на личностный рост. Виды адаптации. **Домашнее задание №1:** Эссе на тему «Каким я вижу себя через 5 лет»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
2	**Тема 1.2. ПЗ№1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив**	**Практическое занятие№1** **Содержание практического занятия:** Развиваем навыки общения и взаимодействия. Ты и я — презентовать себя, понять других. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** Упражнения для развития общительности и знакомство с правилами поведения в новом коллективе **Домашнее задание №2:** Эссе на тему: «Что в нас общего и чем мы отличаемся друг от друга»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
3	**Тема 1.3. ПЗ№2. Взаимодействие в коллективе**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие№2** **Содержание практического занятия:** Развитие навыков групповых взаимодействий. Групповая деятельность. **Форма работы:** групповая работа студентов, деловая игра. **Задания для выполнения:** Упражнения на командообразование, правила поведения в группе, совместное решение поставленных задач.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3
Раздел 2. Становление и развитие предприятий общественного питания в России				
4	**Тема 2.1. ПЗ№ 1. Исторические этапы развития предприятий общественного питания в России**	**Практическое занятие№1** **Содержание практического занятия:** Семь этапов развития предприятий общественного питания: первый этап (Древняя Русь–XVII век); второй этап (начало XVIII–середина XIX века); третий этап (середина XIX века–1917 г.); четвертый этап (1918–1985 гг.); пятый этап (1986–1991 гг.); шестой этап. (1992–1998 гг.); седьмой этап (1999 г. – настоящее время). Типы предприятий общественного питания и их услуги в соответствии с историческими этапами. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Задания для выполнения: на основе рассказа преподавателя составляют таблицу эволюции предприятий общественного питания.

<table>
<tr><td>Этап</td><td>Тип предприятия общественного питания</td><td>Предоставляемые услуги</td><td>Основные факторы возникновения и развития</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Домашнее задание № 1: нарисовать табличку / вывеску к каждому предприятию.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Тема 2.2. Появление гостеприимства на Руси</td>
<td>Содержание учебного материала:
Исторические предпосылки формирования индустрии гостеприимства. Корчма. Вольная корчма. Податная корчма. Тайная корчма. Казенная корчма. Княжеские пиры: административная функция. Традиции княжеских пиров. Ханский кабак. Царев кабак. Кабацкая отчетность.
Домашнее задание №2: составить меню княжеского пира.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Тема 2.3. Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России</td>
<td>Содержание учебного материала:
Великое кулинарное посольство. Еда по “новому” стилю. Влияние Голландских традиций. Голландские кофейни. Харчевни и Австерии. Новые “заморские” продукты: кольраби и савойская капуста, баклажаны, петрушка, сельдерей, сахарная свекла, тмин, фенхель, эстрагон, шалфей, мята, морена, шпинат. Изменения в кухонной техники и появление плит. Блюда иноземной кухни: филе, бифштексы, лангеты, шницели, котлеты, клопсы и т.д. Кухонная утварь: появились кастрюля, шумовка, противень и прочее. Правила подачи блюд.
Домашнее задание №3: Посмотреть фильм “Слуга Государев” и выписать перечень блюд царской трапезы.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Тема 2.4. ПЗ№ 2 Рецепты блюд эпохи Петра Великого</td>
<td>Практическое занятие№2
Содержание практического занятия:
Холодные закуски и горячие блюда, похлебки, жаренья и пирожные. Блюда петровской эпохи: суп Петра Великого, “Заяц под снегом”, старинное русское мороженое, жареный поросенок с гречневой кашей и печенкой, пирог с сюрпризом, щи из квашеной капусты, буженина, холодец с хреном, сало с чесноком, солонина из говядины, утка запеченная с соусом из дикой брусники, ягненок в клюквенном соусе, сыры пикантные.
Форма работы: индивидуальная и групповая работа студентов
Задания для выполнения:</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td>
</tr>
</table>

		Проанализировать рецепты предложенных блюд. Выделить российское сырье и импортное, используемое для приготовления данных блюд. **Домашнее задание №4:** составить меню торжественного обеда императора и меню фуршета.		
8	**Тема 2.5. Европеизация системы общественного питания в России.**	**Содержание учебного материала:** Екатерининская эпоха. Появление слова "кухня", кухонной утвари, новых приемы тепловой обработки, новых продуктов. Появление новой модели кухни: строение отдельных кухонных корпусов во дворцах и домах дворян. Появление иностранных специалистов в сфере питания и сервиса. **Домашнее задание №5:** Нарисовать схему кухонного корпуса дворцового хозяйства.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
9	**Тема 2.6. Английское и французское влияние на русскую кулинарную традицию**	**Содержание учебного материала:** Складываются два направления: национальное и иностранное. Национальное направление сохраняется крепостными поварами. Иностранное направление развивается благодаря иностранным специалистам, и отечественным поварам, прошедшим обучение. Влияние голландской, германской, английской и французской кулинарных традиций на русскую кухню. Придворные церемониальные обеды. **Домашнее задание № 6:** На основе исторических фильмов и произведений описать правила церемониального обеда при дворе российских императоров.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
10	**Тема 2.7. Развитие предприятий общественного питания с середины XIX - 1917 г.**	**Содержание учебного материала:** Ресторан как особая категория «заведений трактирного промысла» состоялся в начале XIX века. Первый русский ресторан открылся в 1805 г. в Петербурге при «Отеле дю Норд». Новое «Положение о трактирных заведениях в Санкт-Петербурге». Первое объединение рестораторов – «Общество взаимопомощи владельцев заведений трактирного промысла». Отраслевые издания: в Москве – «Ресторатор» (1910–1912) и «Ресторанная жизнь» (1912–1915), в Санкт-Петербурге – «Ресторанное дело» (1912–1916). Особенности сферы услуг и питания в эпоху революций и годы гражданской войны в России. Нехватка продовольствия к концу Первой мировой войны и введение пайков. **Домашнее задание №7:** Проанализировать меню ресторана, кафе, трактира начала XX века и сравнить с современными блюдами.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
11	**Тема 2.8. Сфера общественного питания в 1920–1940 годы**	**Содержание учебного материала:** Изменения в пайковой системе в 1920х. Академический паек эпохи военного коммунизма. Кулинарные просчеты молодой Советской республики. Деятельность АРА и других заграничных «благотворителей». Деятельность Фритьофа Нансена по спасению населения России от голода.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

		Еда и организация частного и общественного кулинарного производства в годы НЭПа: история распространения картофеля, «Арагви», установление «теоретических» основ советской кулинарии. Мороженное в СССР – любимое и популярное народное лакомство. **Домашнее задание №8:** Проанализировать меню предприятий общественного питания и составить меню традиционного обеда для семьи из 4 человек, и праздничного ужина.		
12	**Тема 2.9. ПЗ№3. Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время**	**Практическое занятие№3** **Содержание практического занятия:** Снабжение советских предприятий общественного питания в годы войны, изменения рецептур основных блюд. Анализ изменения рецептуры хлеба. Карточная система снабжения населения. Советские предприятия общественного питания и попытка их реорганизовать в первой половине 50х года. Улучшение продовольственной ситуации в стране в 1955-1961 гг. Реформаторские тенденции 60 годов в сфере услуг и общественном питании. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** на основе анализа исторических источников и источников личного происхождения, а также видео материалов студенты представляют поэтапное изменение рецептур основных блюд и хлеба. **Домашнее задание №9**: Посмотреть фильм «Дайте жалобную книгу» и отметить изменения в обслуживании гостей ресторана, показанные в фильме.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
13	**Тема 2.10. ПЗ№4. Сфера питания периода «Перестройки» (конец 80-х-90-е гг.).**	**Практическое занятие№4** **Содержание практического занятия:** Пищевые идеалы советского народа в 70х и первой половине 80х годов. Советская кухня времен «расцвета» и «застоя». Антиалкогольная кампания в период «перестройки». Американские точки предприятий общественного питания в СССР, приобретение продуктов. «Кулинарная революция» 90х годов и ее результаты. Плюрализм пищевого рынка России, контрасты в еде и в кулинарных идеалах, формирование новых пищевых нравов 1991 – 1999гг. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** студент на основании анализа ассортимента магазинов, ресторанов, источников личного характера, видео материалов составляет два меню: - меню среднестатистической семьи из 4 человек (два взрослых и два ребенка) на неделю;	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

<table>
<tr><td></td><td></td><td>- ассортимент праздничной «корзины» для застолья на шесть человек
Домашнее задание №10:
Повторить конспекты</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.11 Особенности кухни Северного Урала</td><td>Содержание учебного материала:
Особенности национальный традиций нардов северного Урала. Кухни народов Тюменской области, Ханты-Мансийского и Ямало-Ненецкого автономных округов. Локальные продукты и блюда из них.
Домашнее задание №11:
Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Северного Урала</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 2.12 Особенности кухни Среднего Урала</td><td>Содержание учебного материала:
Особенности национальный традиций нардов Среднего Урала. Кухни народов Пермского края, Свердловской области. Локальные продукты и блюда из них.
Домашнее задание №12:
Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Среднего Урала</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Тема 2.13 Особенности кухни Южного Урала</td><td>Содержание учебного материала:
Особенности национальный традиций нардов Южного Урала. Кухни народов Башкортостана, Челябинской области, Оренбургской области, Актюбинской области. Локальные продукты и блюда из них.
Домашнее задание №13:
Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Южного Урала</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 2.14. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х</td><td>Содержание учебного материала:
2001 – 2003 структурная перестройка потребительского рынка. Защита прав потребителей. Стандарты оказания услуг гостеприимства и питания. Демократизация рынка сферы услуг и общественного питания с ориентацией на средний ценовой сегмент. Внедрение разных ресторанных направлений и кухонь. Пивные заведения и кофейни. Конкурентная борьба ресторанов. Программы лояльности на предприятиях общественного питания. Сетевые рестораны. Сетевые пивные рестораны. Кофейный бизнес.
Домашнее задание №14:
Составить таблицу по предприятиям общественного питания города Екатеринбурга.
<table>
<tr><td></td><td>Рестораны</td><td>Бары</td><td>Кафе</td><td>Столовые</td><td>Закусочные</td></tr>
<tr><td>Названия предприятий</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 2.15. ПЗ№5.</td><td>Прикладной модуль
Практическое занятие№5</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02</td></tr>
</table>

	Знакомство с организацией работы ресторана	**Содержание практического занятия:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №15:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3
19	**Тема 2.16. ПЗ№6. Знакомство с организацией работы бара**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие№6** **Содержание практического занятия:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №16:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3
20	**Тема 2.17 ПЗ№7. Знакомство с организацией работы предприятия быстрого**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие№7** **Содержание практического занятия:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3

	обслуживания	**Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №17:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		
21	**Тема 2.16.** **ПЗ№8.** **Знакомство с организацией работы кафе**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие№8** **Содержание практического занятия:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №18:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3
22	**Тема 2.19.** **ПЗ№9.** **Знакомство с организацией работы магазина кулинарии**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие№9** **Содержание практического занятия:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3

		расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №19:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		
23	**Тема 2.20.** **ПЗ№10.** **Знакомство с организацией работы столовой**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие№10** **Содержание практического занятия:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №20:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3
		Итого	**46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурмистрова Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся: учебное пособие для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 115 с.
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с.
3. Панфилова А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 488 с.
4. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 169 с.
5. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 299 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Профессиональная адаптация		
ОК 02 ОК 05	Тема 1.1. Деятельности учебных организаций в системе СПО	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01 ОК 03 ОК 05	Тема 1.2. ПЗ№1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив	- Выполнение практического занятия; - Тренинг;
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3	Тема 1.3. ПЗ№2. Взаимодействие в коллективе	- Выполнение практического занятия; - Тренинг;
Раздел 2. Становление и развитие предприятий торговли в России		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.1. ПЗ№ 1. Исторические этапы развития предприятий общественного питания в России	
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.2. Появление гостеприимства на Руси	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.3. Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.4. ПЗ№ 2 Рецепты блюд эпохи Петра Великого	- Выполнение практического занятия; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.5. Европеизация системы общественного питания в России.	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.6. Английское и французское влияние на русскую кулинарную традицию	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 2.7. Развитие предприятий общественного питания с середины XIX - 1917 г.	- Лекция в форме обсуждения;

ОК 05		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.8. Сфера общественного питания в 1920–1940 годы	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.9. ПЗ№3. Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время	- Выполнение практического занятия; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.10. ПЗ№4. Сфера питания периода «Перестройки» (конец 80-х-90-е гг.).	- Выполнение практического занятия; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.11 Особенности кухни Северного Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.12 Особенности кухни Среднего Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.13 Особенности кухни Южного Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	Тема 2.14. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3	Тема 2.15. ПЗ№5. Знакомство с организацией работы ресторана	- Выполнение практического занятия; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3	Тема 2.16. ПЗ№6. Знакомство с организацией работы бара	- Выполнение практического занятия; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3	Тема 2.17 ПЗ№7. Знакомство с организацией работы предприятия быстрого обслуживания	- Выполнение практического занятия; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02	Тема 2.18. ПЗ№8.	- Выполнение практического занятия; - Анализ предприятия общественного

ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3	Знакомство с организацией работы кафе	питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3	Тема 2.19. ПЗ№9. Знакомство с организацией работы магазина кулинарии	- Выполнение практического занятия; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.3	Тема 2.20. ПЗ№10. Знакомство с организацией работы столовой	- Выполнение практического занятия; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.15 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Карфидова В.Ю., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования; формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностной или социально значимой проблемы.

Дисциплина «Индивидуальный проект» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	**В части трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из различных предметных областей;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - 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; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных

	- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства**.**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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	**Сформировать умения:** - 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; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять

	этических норм, норм информационной безопасности.	степень достоверности информации; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов,

	отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **б) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **в) базовые исследовательские действия:** - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **г) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и	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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;

	организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; **д) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **е) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог;	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для

контекста	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - 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; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - 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.
Предоставление услуг предприятия питания		
ПК 2.1. Выявлять потребности и	**В области трудового воспитания:** **-** готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно	**Сформировать знания об (о):** **-** перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития

формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - осуществлять деятельность 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 социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать	Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, - 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; - 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; - 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,

	гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей.	выводы, оценочные суждения, мнения; - владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, - ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами.
ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать 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; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами;

	действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	- осознание значимости здорового образа жизни; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**44**	
Учебная занятия	**32**	**22**
в том числе:		
Основное содержание	**26**	
теоретическая подготовка	**8**	
лабораторные и практические занятия	**18**	
Прикладной модуль	**6**	
в том числе теоретическая подготовка	**2**	
лабораторные и практические занятия	**4**	
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.15 Индивидуальный проект

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**Тема 1. Особенности концепции предприятия общественного питания**	**Содержание учебного материала:** Что такое концепция ресторана. Задача концепции предприятия общественного питания. Общее представление о проектируемом предприятии общественного питания: основные пункты. Выбор темы предприятия общественного питания. Выбор названия предприятия общественного питания. Легенда предприятия общественного питания. **Домашнее задание № 1:** Подготовить презентации об успешных ресторанных концепциях (кафе-клуб «Папа Вейдер» (Москва); ресторан «Sempre» (Москва); гастропаб «Крендель» (Москва); ресторан «В Темноте» (Москва); Иглубар (Москва); ресторан-бар «48 стульев» (Санкт-Петербург); кафе Вагон-ресторан (Санкт-Петербург); ресторан «Ognivo» (Санкт-Петербург); ресторан «Wine Gogh» (Санкт-Петербург); ресторан «Platforma» (Екатеринбург); ресторан «Norra Rok» (Екатеринбург); ресторан аутентичной кухни «Зверобой» (Екатеринбург); Pop-up ресторан «Сезоны» (Екатеринбург); ресторан «Choclo» (Екатеринбург); БарБорис (Екатеринбург). Возможно выбрать из указанных либо выбрать самостоятельно.	2	ОК 03 ОК 05
2	**Тема 2.** **ПЗ№1. Анализ успешных ресторанных концепций**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие№1** **Содержание практического занятия:** Анализ концепций современных ресторанов России: Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга. Анализ производится по схеме: концепция ресторана, “фишка” ресторана, сущность уникального торгового предложения, легенда ресторана, дополнительные услуги, составляющие атмосферы ресторана (интерьер, музыка, меню и т.д.). **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** в процессе представления презентаций о ресторанах России студенты выполняют опорную таблицу по ключевым показателям анализа. **Домашнее задание №2:** Продумать «фишку» и легенду своего будущего ресторана. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1
		Прикладной модуль		

3	**Тема 3.** **ПЗ№2. Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания**	**Практическое занятие№2** **Прикладной модуль** **Содержание практического занятия:** Определение методов анализа конкурентной среды предприятия общественного питания: STEP-анализ - как метод анализа для факторов внешней макросреды; SWOT-анализ – как метод анализа внутренней среды предприятия; многоугольник конкурентоспособности. Характеристика проектируемого предприятия и конкурентов посредством выявления сильных и слабых сторон, влияния внешней среды. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** студенты анализируют конкурентный рынок предприятий общественного питания города Екатеринбурга, выявляют потенциальных конкурентов для проектируемого предприятия общественного питания, заполняют матрицы SWOT-анализа и STEP-анализ. **Домашнее задание №3:** доработать матрицы SWOT-анализа и STEP-анализа, составить многоугольник конкурентоспособности; выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1
4	**Тема 4.** **ПЗ№3. Описание основной идеи проекта**	**Практическое занятие№3** **Содержание практического занятия:** Описание основной идеи. Концепция включает следующие стандартные компоненты: название и логотип – визуальный образ компании; тип заведения; слог, который отражает основную идею; фирменный стиль, выполняющий функцию визуальной коммуникации с клиентами; схеме зонирования залов в зависимости от потребностей категорий целевой аудитории; интерьерный стиль, отражающий ценности посетителей; правила сервиса; музыкальное сопровождение; уникальные особенности; особенности кухни и технологического оборудования. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** основываясь на ранее полученных знаниях в рамках теоретических и практических занятий, студенты оформляют концепцию проектируемого предприятия общественного питания по заданному алгоритму. **Домашнее задание №4:** Оформить описание основной идеи - концепции проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
		Прикладной модуль		

5	**Тема 5.** **ПЗ№4 Особенности разработки меню ресторана**	**Практическое занятие№4** Содержание практического занятия: Концепция меню. Этапы разработки меню. При разработке меню следует учитывать: формат заведения и выбор кухни; целевую аудиторию; себестоимость каждого блюда и торговую наценку; гастрономические тренды. Длинное или короткое меню. Сезонное меню. Одно или несколько меню. Меню с фотографиями или без них. Ресурсное обеспечение предприятия общественного питания. Особенности кухни и технологического оборудования на предприятии общественного питания. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** разработать меню проектируемого предприятия общественного питания, определиться с концепций и основными блюдами, дизайном меню. **Домашнее задание №5:** Оформить меню проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1
6	**Тема 6.** **Спектр дополнительных услуг ресторана**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Что собой представляют основные и дополнительные услуги в ресторане? Описание возможных дополнительных услуг предприятия общественного питания: Организация поздравлений для именинников; Предоставление особого места посетителям; Мастер-классы для детей и взрослых; Музыкальные поздравления в виде песен или полноценных творческих номеров; Детские или взрослые аниматоры; Организация и проведение различных торжественных мероприятий (от детских дней рождения до свадеб); Изготовление особых блюд, не включенных в меню, поваром по запросу посетителя; Услуги доставки еды на дом и в офис; Продажа продуктов собственного хозяйства; Продажа дополнительных товаров, не числящихся в меню. Как правильно предлагать дополнительные услуги? **Домашнее задание № 6:** Составить и описать спектр дополнительных услуг проектируемого ресторана с описанием. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1
7	**Тема 7 Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания**	**Содержание учебного материала:** Атмосфера предприятия общественного питания и ее составляющие. Интерьер предприятия общественного питания: внутренняя отделка, окна, мебель, освещение, интерьерные мелочи, декор, туалет, гардероб. Освещение. Температура помещения. Сервис. Открытая кухня: плюсы и минусы. **Домашнее задание №7:** Продумать детали атмосферы проектируемого предприятия	2	ОК 05

		общественного питания. Прописать в текстовом файле проекта и выполнить иллюстрации интерьера проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.		
8	**Тема 8** **Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей**	**Содержание учебного материала:** Музыкальный маркетинг в предприятии общественного питания. 3 составляющие правильного музыкального сопровождения ресторана: Качественный звук, Атмосферная музыка, Качественная компоновка. Что необходимо учитывать при подборе музыкальных композиций. Влияние музыки на персонал предприятия и работоспособность. **Домашнее задание №8:** Продумать и описать особенности музыкального выбора для проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
9	**Тема 9** **ПЗ№ 5 Продвижение ресторана и выход на рынок**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие№5** **Содержание практического занятия:** Выбор и обоснование оптимальных способов продвижения предприятия общественного питания на рынке: публикация в интернет-изданиях, создание сайта, создания сообщества/группы/канала в мессенджерах, внесение данных и информации в картографические сервисы, контекстная реклама, реклама через блогеров, тематические мероприятия, программа лояльности, специальные предложения, сайты-агрегаторы, скидки, подарки, оформление входной группы и т.д. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** продумать и создать систему продвижения проектируемого предприятия общественного питания на рынке. **Домашнее задание №9:** Оформить разработанную систему продвижения проектируемого предприятия общественного питания в текстовом документе. Представить визуальную рекламу. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 2.3
10	**Тема 10.** **ПЗ№6.** **Оформление текстового документа индивидуаль-ного проекта**	**Практическое занятие№6** **Содержание практического занятия:** в процессе выполнения работы студенты оформляют текстовый документ индивидуального проекта в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.99-2018 (ИСО 214:1976) «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования». Правила оформления титульного листа в соответствии с требованиями ГАПОУ СО	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

		«ЕТЭТ», оформление текстового документа, таблиц, формул, диаграмм, иллюстраций, сносок и т.д. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** заполнение текстового документа индивидуального проекта. **Домашнее задание №10:** Дополнить необходимой информацией текстовый документ индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта		
11	**Тема 11** **ПЗ№7.** **Оформление презентации индивидуаль-ного проекта**	**Практическое занятие№7** **Содержание практического занятия:** в процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, оформляя презентации своих исследований в соответствии с требованиями. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** оформление презентации по разработанному индивидуальному проекту. **Домашнее задание №11:** Дополнить необходимой информацией презентацию разработанного индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
12	**Тема 12** **ПЗ№8.** **Редактирование презентации индивидуаль-ного проекта**	**Практическое занятие№8** **Содержание практического занятия:** в процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, редактируя презентации своих исследований в соответствии с требованиями. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** редакция презентации по разработанному индивидуальному проекту. **Домашнее задание №12** Дополнить необходимой информацией презентацию разработанного индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
13	**Тема 13** **План подготовки публичного выступления**	**Содержание учебного материала:** План и стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Чем отличается манипуляция от мотивации, этическая сторона речи, ответственность оратора. Убеждение и принуждение, в чём разница. **Домашнее задание №13:** Ответить на вопрос: «Какими качествами должен обладать оратор и почему?»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
14	**Тема 14.**	**Практическое занятие№9**	2	ОК 01

	ПЗ№9. **Разработка плана публичного выступления**	**Содержание практического занятия:** в процессе выполнения работы студенты разрабатывают план подготовки публичного выступления по заданному алгоритму. Стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Подготовка выступлений. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** составление плана публичного выступления по заданному алгоритму. **Домашнее задание №14:** Составить план публичного выступления, подготовить вопросы для обсуждения.		ОК 02 ОК 03 ОК 05
15	**Тема 15.** **ПЗ№10. Подготовка к предзащите индивидуальных проектов**	**Практическое занятие№10** **Содержание практического занятия:** в процессе выполнения работы студенты подготавливаются к защите индивидуального проекта. Речевой имидж оратора. Невербальные сигналы. Зрительные маркеры. Что такое харизма и возможно ли ее развить? Практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** устная подготовка к презентации, практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта. **Домашнее задание №15:** Подготовиться к презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
16	**Тема 16.** **ПЗ№11. Предзащита индивидуальных проектов**	**Практическое занятие№11** **Содержание практического занятия:** в процессе выполнения работы студенты выступают с предзащитой индивидуальных проектов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выступление с презентацией индивидуального проекта. **Домашнее задание №16:** Работа над ошибками.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Консультации	Консультация. Подготовка к комплексному экзамену. Предзащита индивидуальных проектов.	6	
	Экзамен		6	
		Итого	**44**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурмистрова Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся: учебное пособие для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 115 с.

2. Панфилова А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 488 с.

3. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 299 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Корягина Н. А. Самопрезентация и убеждающая коммуникация : учебник и практикум для вузов / Н. А. Корягина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 378 с.

2. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 299 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.15 Индивидуальный проект

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема 1. Особенности концепции предприятия общественного питания**	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1	**Тема 2.** **ПЗ№1. Анализ успешных ресторанных концепций**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1	**Тема 3.** **ПЗ№2. Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема 4.** **ПЗ№3. Описание основной идеи проекта**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1	**Тема 5.** **ПЗ№4 Особенности разработки меню ресторана**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 2.3	**Тема 6.** **Спектр дополнительных услуг ресторана**	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 7 Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания**	- Лекция в форме обсуждения; - Составление опорных схем и таблиц.
ОК 01 ОК 03 ОК 05	**Тема 8** **Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Решение задач; - Анализ неадаптированных источников информации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03	**Тема 9** **ПЗ№ 5 Продвижение ресторана и выход на рынок**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение задач;

ОК 05 ПК 2.3		- Анализ неадаптированных источников информации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 10.** **ПЗ№6.** **Оформление текстового документа индивидуаль-ного проекта**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 11** **ПЗ№7.** **Оформление презентации индивидуаль-ного проекта**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 12** **ПЗ№8.** **Редактирование презентации индивидуаль-ного проекта**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 13** **План подготовки публичного выступления**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 14.** **ПЗ№9.** **Разработка плана публичного выступления**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 15.** **ПЗ№10. Подготовка к предзащите индивидуальных проектов**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 16.** **ПЗ№10. Предзащита индивидуальных проектов**	- Выполнение практического занятия; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Смоленцева Т.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 История России

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	- определять причину того или иного явления; - отличать причину от предпосылки; - выделять как общие черты, так и специфику; - анализировать то или иное явление; - выбирать и использовать методы научного исследования; - формулировать собственную научную концепцию; - видеть взаимосвязь между причиной и следствием; - использовать полученные знания в профессиональной деятельности	- основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты; - периоды в истории России и их специфику; - основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине; - знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс; - хронологический ряд по изучаемому курсу; - исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 История России

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	24
Учебные занятия	34	24
В том числе теоретические занятия	10	
Практические занятия	24	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины СГ.01 История России

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 1. История России в системе мировой истории</td><td>2/2</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1.
ПЗ № 1.
Отечественная история в системе научных дисциплин</td><td>Практическое занятие № 1
Содержание практического занятия:
Работа с конспектом, работа с источниками и литературой. Сущность, формы, функции исторического знания. Методы и источники
изучения истории. Понятие и классификация исторического источника. Отечественная историография в прошлом и настоящем: общее и особенное. Методология и теория исторической науки. Периодизации Отечественной истории.
Спорные вопросы в курсе Отечественной истории. Место и роль истории в системе общественных дисциплин. История России - неотъемлемая часть всемирной истории. Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян.
Основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфика, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: Заполнить таблицу “ Методы, теория и методология исторической науки”
<table>
<tr><td>Вопросы для сравнения</td><td>Богословский (теологический) подход</td><td>Субъективизм</td><td>Позитивизм</td><td>Постпозитивизм и постмодернизм</td><td>Марксизм</td><td>Цивилизационный подход</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 1: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02-03
ОК 05-06
ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 2. Эпоха Древней Руси. (IX – XIV вв.)</td><td>6/4</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 2.1.
Древняя Русь в IX – XII</td><td>Содержание учебного материала:
Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян. Древние авторы о быте и нравах восточных славян. Повесть временных лет как основной исторический источник по древнейшей истории Руси.</td><td>2</td><td>ОК 02-03
ОК 05-06</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>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. Крещения Руси и его значение. Древняя Русь и кочевники. Византийско-древнерусские связи. Особенности социального строя Древней Руси. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности Деятельность Ярослава Мудрого. Русская Правда.
Домашнее задание № 2: Выучить понятия: государство, князь, дружина, вече, монотеизм, христианство, летопись.</td>
<td></td>
<td>ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Тема 2.2.
ПЗ № 2. Русь в эпоху политической раздробленности</td>
<td>Практическое занятие № 2
Содержание практического занятия:
Работа с конспектом, работа с источниками и литературой.
Русь в эпоху политической раздробленности. Причины и последствия междоусобицы. Борьба с половцами. Владимир Мономах. Борьба с шведско-немецкой интервенцией. Деятельность Александра Невского. Монголо-татарское иго и борьба с ним. Куликовская битва и ее историческое значение. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Россия и средневековые государства Европы и Азии. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: Заполнить таблицу “Развитие отдельных княжеств”
<table>
<tr><th>Название княжества</th><th>Особенности климата</th><th>Занятие населения</th><th>Особенности политической власти</th></tr>
<tr><td>Галицко-Волынское</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Новгородское</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Владимиро-Суздальское</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 3:
1. Выучить понятия: раздробленность, междоусобицы, лествичный порядок престолонаследия.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02-03
ОК 05-06
ОК 09</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>2. Уметь показывать на карте территории Новгородской земли, Владимиро-Суздальского, Московского княжества.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 2.3.
ПЗ № 3.
Сравнение развития Руси и Западной Европы в XI – XIII в.</td><td>Практическое занятие № 3
Содержание практического занятия:
Работа с конспектом, работа с источниками и литературой
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: Заполнить таблицу “Сравнение развития Руси и Западной Европы в XI –XIII в.”
<table>
<tr><td>Вопросы для сравнения</td><td>Древняя Русь</td><td>Королевство Англия</td><td>Королевство германия</td><td>Королевство Франция</td></tr>
<tr><td>Церковь</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Система управления</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Количество крупных городов</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Экономическое развитие</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 4: Выучить понятия: цех, корпорации, мастер, подмастерье, ученик, инквизиция, церковь</td><td>2</td><td>ОК 02-03
ОК 05-06
ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 3. Формирование и развитие Московского государства XV – XVI вв.</td><td>4/2</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 3.1.
Становление и развитие Московского государства</td><td>Содержание учебного материала:
Специфика формирования единого российского государства. Борьба Москвы с Тверью за великое княжение. Причины и последствия усиление Московского княжества. Иван Калита. Правления Ивана III. Судебник 1496 и начало закрепощения крестьян, зарождение сословно-представительной монархии.
Формирование идеологии «Москва-третий Рим». Политическая и духовная жизнь России в к. XV – к. XVI в..
Домашнее задание № 5: Выучить понятия: регент, опричнина, земщина, крепостное право, стрельцы, стоглав, судебник, земский собор.</td><td>2</td><td>ОК 02-03
ОК 05-06
ОК 09</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 3.2.
ПЗ № 4.</td><td>Практическое занятие № 4
Содержание практического занятия:</td><td>2</td><td>ОК 02-03</td></tr>
</table>

	Политика Ивана Грозного	Работа с конспектом, работа с источниками и литературой. Внутренняя политика Ивана Грозного и основные реформы. Опричнина и ее последствия. Внешняя политика Московского государства во времена Ивана Грозного. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Составление таблицы о внешней политики России при Иване Грозном (даты, главные внешнеполитические события). **Домашнее задание № 6:** Заполнить контурную карту “Поход Ермака в Сибирь 1581-1585 гг.”		ОК 05-06 ОК 09
Раздел 4. Российское государство в эпоху Нового времени			**2/2**	
7	**Тема 4.1. ПЗ № 5. Российское государство в эпоху Нового времени**	**Практическое занятие № 5** **Содержание практического занятия:** Работа с конспектом, работа с источниками и литературой. Период Нового времени в истории России и его критерии: основные подходы. Политическая жизнь России в начале XVII. Усиление закрепощения крестьян. Духовная и политическая жизнь России в Смутное время. Истоки и сущность русского самозванства. Причины, этапы и последствия Смуты. Земский Собор и формирование новой династии. Внешняя и внутренняя политика России в XVII в. Церковный раскол и его последствия. Формирование сословной системы организации общества. Реформы Петра I и их последствия. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма. Дискуссии о генезисе самодержавия. Северная война. Формирование Российской империи. Основные направления внешней политики в первой половине XVIII в. Борьба за власть между различными группировками после смерти Петра I. Царствование Петра II. Кондиции 1730 г. Бироновщина. Дворцовые перевороты середины века. Правление Елизаветы Петровны. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Заполнение таблицы «Реформы эпохи Петра I» (название реформы, время проведения, основные мероприятия, цель реформы, итоги). **Домашнее задание № 7:** Уметь показывать на карте направления военных походов	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09

		Петра I.		
Раздел 5. Россия в период Просвещенного абсолютизма			**2/2**	
8	**Тема 5.1. ПЗ № 6. Россия в эпоху Просвещенного абсолютизма.**	**Практическое занятие № 6** **Содержание практического занятия:** Работа с конспектом, работа с источниками и литературой. Социально-политическое развитие России в екатерининское время. Политика Просвещенного абсолютизма: суть, цели, основные направления. Екатерининские реформы и их последствия. Формирование и развитие движения русских просветителей. Влияние Великой Французской революции на общественную мысль России к XVIII в. Внутренняя и внешняя политика России при Павле I. (1796-1801 г.). Причины и основные этапы Крестьянской войны 1773 – 1775 гг. Основные направления внешней политики России в эпоху Екатерины II. Присоединение Кубани и Крыма. Политика Российской империи на С. Кавказе. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Заполнение таблицы «Внешняя политика России в XVIII в.» (даты, основные внешнеполитические события, участники, итоги) **Домашнее задание № 8:** Заполнить контурную карту «Внешняя политика России в XVIII веке»	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
Раздел 6. Социально-политическое и экономическое развитие Российской империи в первой половине XIX в			**2/2**	
9	**Тема 6.1. ПЗ №7. Российская империя в первой половине XIX в.**	**Практическое занятие № 7** **Содержание практического занятия:** Работа с конспектом, работа с источниками и литературой. Особенности экономического развития России в дореформенный период. Реформы Александра I. Эволюция форм собственности на землю. Крепостное право в России. Мануфактурно-промышленное производство. Становление индустриального общества в России: общее и особенное. Отечественная война 1812 г. в отечественной и западной историографии. Причины, суть, последствия восстания декабристов. Правление Николая I.: внутренняя и внешняя политика. Общественная мысль и особенности общественного движения России X1X в. Реформы и реформаторы в России. Русская культура X1X века и ее вклад в мировую культуру. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09

		изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Составление сравнительного анализа реформ Александра I, Николая I и Александра II. **Домашнее задание № 9:** 1. Заполнить контурную карту «Отечественная война 1812 года» 2. Выучить понятия: декабристы, цензура, бюрократия, жандармерия, промышленный переворот, западники и славянофилы, теория официальной народности.		
Раздел 7. Российская империя в эпоху буржуазных реформ и контрреформ XIX в.			**5/2**	
10	**Тема 7.1. Россия в эпоху Великих реформ**	**Содержание учебного материала:** Политическое и социальное развитие России накануне Крымской войне. Крымская война и ее последствия. Причины буржуазных реформ. Основные положения реформы 19 февраля 1861 г. Земская реформа (1864 г.) Судебная реформа (1864 г.) Реформа городского самоуправления (1870 г.) Ликвидация рекрутчины и введение всеобщей воинской повинности (1874 г.) Университетские и академические (духовных школ) уставы. Итоги либеральных реформ 60-70–х гг. XIX в и их недостатки. **Домашнее задание № 10:** Выучить понятия: либерализм, временнообязанные крестьяне, хождение в народ, народничество, террор, тайные общества, земства.	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
		Самостоятельная работа № 1. Формирование народнического движения. Контрреформы Александра III. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории. Политическая и экономическая жизнь России в конце XIX в. Общероссийская перепись 1897 г. как исторический источник. Формирование пролетариата и развитие рабочего класса. Распространение марксизма в России. С.Ю. Витте и начало хозяйственной модернизации. **Задания для выполнения:** Выучить понятия: кризис, партия, выборы, дума, либерализм, марксизм, социализм, революция, кровавое воскресенье, право вето.	1	

11	**Тема 7.2. ПЗ № 8. Буржуазные реформы второй половины XIX в**	**Практическое занятие № 8** **Содержание практического занятия:** Работа с конспектом, работа с источниками и литературой **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Заполните Таблицу «Буржуазные реформы второй половины XIX в» (название реформы, время проведения, основные мероприятия, цель реформы, итоги). **Домашнее задание № 11:** Повторить конспект	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
Раздел 8. Российская империя в эпоху империализма и русских революций			**2/2**	
12	**Тема 8.1. ПЗ № 9. Российская империя в эпоху революций**	**Практическое занятие № 9** **Содержание практического занятия:** Работа с конспектом, работа с источниками и литературой. Место России в мировом сообществе. Русско-японская война итоги и последствия. Причины первой русской революции 1905-1907 гг. Образование политических партий. Манифест 17 октября 1905 г. Первая и вторая государственные думы. Третья и четвертая государственная дума. Первая мировая война. Февральская революция. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Сравнительный анализ Февральской и Октябрьской революций (дата, цель, движущая сила, участвующие партии, итоги) **Домашнее задание № 12:** Повторить конспект	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
Раздел 9. Советский и современный период в истории России			**11/6**	
13	**Тема 9.1. Формирование советской власти**	**Содержание учебного материала:** Первые декреты Советской власти. Гражданская война и интервенция, их результаты и последствия. Российская эмиграция. Социально- экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Формирование однопартийного политического режима. Образование СССР. Культурная жизнь страны в 20-е гг. Курс на строительство социализма в одной стране и его последствия. Социально-экономические преобразования в 30-е гг. Усиление режима личной власти Сталина. Сопротивление сталинизму. **Домашнее задание № 13:** Проанализировать “Декларацию об образовании СССР”. Ответить на следующие вопросы: 1.Что является верховным органом власти СССР? 2. Что такое Президиум ЦИКа и сколько членов в его составе?	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3. Что является исполнительным органом ЦИКа?
4. Какой город является столицей СССР?</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Самостоятельная работа обучающихся № 2:
Сравнение целей и задач красного и белого движения.
Задания для выполнения:
Ответить на вопрос «Почему большевикам удалось победить в гражданской войне?»</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 9.2.
ПЗ № 10.
Причины Второй мировой войны</td><td>Практическое занятие № 10
Содержание практического занятия:
Работа с конспектом, работа с источниками и литературой по теме “Вторая мировая война”.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: Заполнить таблицу “Сравнительная характеристика фашистских режимов”
<table>
<tr><th></th><th>Италия</th><th>Германия</th></tr>
<tr><td>Название партии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Лидеры партии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Лозунги</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Политическая система</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Экономика</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Социальная политика</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 14: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02-03
ОК 05-06
ОК 09</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 9.3.
СССР во Второй мировой войне</td><td>Содержание учебного материала:
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.
Домашнее задание № 15: Ответить на вопросы к источнику “Антикоминтерновский пакт”</td><td>2</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>16</td>
<td>Тема 9.4.
ПЗ № 11.
Холодная война</td>
<td>Практическое занятие № 11
Содержание практического занятия:
Работа с конспектом, работа с источниками и литературой по теме “Холодная война”.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: Какие основные изменения произошли в системе международных отношений после второй мировой войны?
- Назовите причины холодной войны. Как вы считаете, были ли они связаны с итогами второй мировой войны? Аргументируйте свой ответ
- Приведите факты, доказывающие, что источником развязывания «холодную войну» был СССР, и факты, доказывающие, что холодную войну» развязали США.
1. Какими факторами определялось отношение к «плану Маршалла» в странах Западной и Восточной Европы? Как это сказывалось на развитии Европы и мира?
- Проследите основные вехи формирования системы союзов в мире с 1940-х до начала 1990-х гг. составьте таблицу по образцу.
<table>
<tr><th colspan="3">Группа государств Запада</th><th colspan="3">СССР и его союзники</th></tr>
<tr><td>дата</td><td>Международное событие, его участники</td><td>Его значение</td><td>дата</td><td>Международное событие, его участники</td><td>Его значение</td></tr>
</table>
Домашнее задание № 16: Подготовиться к практической работе</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02-03
ОК 05-06
ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>Тема 9.5.
ПЗ № 12.
СССР во второй половине XX века</td>
<td>Практическое занятие № 12
Содержание практического занятия:
Попытки осуществления политических и экономических реформ. НТР и ее влияние на ход общественного развития. СССР в середине 60-80-х гг.: нарастание кризисных явлений. Советский Союз в 1985-1991 гг.
Постсоветский период в истории России. Перестройка. Попытка государственного переворота 1991 г. и ее провал. Распад СССР. Беловежские соглашения. Октябрьские события 1993 г.
Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории.
Становление новой российской государственности (1993-1999 гг.). Россия на пути радикальной социально экономической модернизации. Культура в современной России.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02-03
ОК 05-06
ОК 09</td>
</tr>
</table>

		Внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации. Россия в условиях современной модернизации. **Форма работы:** Семинар-дискуссия **Задания для выполнения:** обсуждение проблемных вопросов		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
	Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 История России

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Истории России , оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512322

2. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510103

3. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09549-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516976

4. Некрасова, М. Б. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517841

5. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8.

3.2.2. Дополнительные источники

1. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513055

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 История России

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
Основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	Демонстрация знаний основных этапов исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций по одной из предложенных тем; - компьютерный тест на знание терминологии.
Умения:		
Определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности	Демонстрация умений определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности	Оценка результатов выполнения практического занятия Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического занятия

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Липина В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Саевич А.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 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 учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……. 15
2.2. Содержание дисциплины……. 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение……. 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……...……. 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: заложить основы теоретических знаний и практических навыков, обеспечивающих владение иностранным языком для общения на нем в личной и профессиональной сфере.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребляемые глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**140**	
Учебные занятия	134	120
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	120	120
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	-
Консультации		
Самостоятельная работа	6	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, домашняя работа, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
3 семестр				
Раздел 1. Общие сведения о туризме				
1	**Определение туризма и понятие турист**	**Теоретическое занятие** Знакомство с определением туризма и понятием турист. **Домашнее задание № 1** стр. 11 — 13 Трибунская, С. А. Английский язык для изучающих туризм (B1-B2) : учебник для вузов / С. А. Трибунская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 218 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11310-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564525 (дата обращения: 15.04.2026).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
2	**Профессии в туризме**	**Теоретическое занятие №2** Ознакомиться с видами профессий в туризме. **Домашнее задание №2** стр. 32, упр. 1, стр. 33 упр. 2 Рогова, В. Ю. Английский язык для гостиничного бизнеса. Задания : учебник для вузов / В. Ю. Рогова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 43 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14564-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568033 (дата обращения: 15.04.2026).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
3	**Стратегия туристического бизнеса**	**Практическое занятие** Рынок туризма и его исследование, цели и задачи туристической компании **Домашнее задание №3** Учить слова	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
4	**Реклама туров, гостиниц, услуг**	**Практическое занятие** Реклама в туризме, конкуренты, направления туризма **Домашнее задание №4** Доклад об одном направлении туризма	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09

Раздел 2. Организация путешествий				
5	**Виды путешествий. Информация о путешествиях**	**Теоретическое занятие** Виды путешествий в зависимости от времени года, продолжительности, целей и интересов **Домашнее задание №5** Учить слова	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
6	**Правила ведения телефонных разговоров**	**Практическое занятие** Телефонные разговоры: как отвечать на телефонные звонки, правила ведения телефонных разговоров. **Домашнее задание №6** Составить диалог «Разговор по телефону»	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
7	**Заказ туристической поездки по телефону**	**Практическое занятие** Заказ туристической поездки по телефону. Основные фразы-клише **Домашнее задание №7** Составьте диалог «Заказ тур.поездки по телефону»	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
8	**Заказ туристической поездки. Письма, электронные письма**	**Практическое занятие** Заказ туристической поездки через письмо\электронное письмо **Домашнее задание №8** Оформите заказ тур.поездки через письмо по образцу	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
9	**Письмо, подтверждение информации**	**Практическое занятие** Правила оформления письма подтверждения информации, заполнение бланка с информацией о путешествии **Домашнее задание №9** Учить слова	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
10	**В аэропорту**	**Практическое занятие** Путешествие по воздуху: описание аэропорта и его служб, сокращения и символы, принятые в авиаперевозках, чтение авиабилета и монитора в аэропорту. **Домашнее задание №10** стр. 44-45 Трибунская, С. А. Английский язык для изучающих туризм (B1-B2) : учебник	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09

		для вузов / С. А. Трибунская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 218 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11310-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564525 (дата обращения: 15.04.2026).		
11	**Бронирование мест на самолет**	**Практическое занятие** Бронирование мест на самолет, регистрация, таможня, паспортный контроль, багаж, правила безопасности в самолете. Основной источник №4, стр. 48-51 **Домашнее задание №11** стр. 52-53 Трибунская, С. А. Английский язык для изучающих туризм (B1-B2) : учебник для вузов / С. А. Трибунская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 218 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11310-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564525 (дата обращения: 15.04.2026).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
12	**Путешествие на железнодорожном транспорте**	**Практическое занятие** Поездка на поезде, расписание, цены. **Домашнее задание №12** Учить слова по теме	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
13	**Путешествие на лайнере, пароме**	**Практическое занятие** Определение круиза, паромы, путешествие на лайнере, услуги и расположение помещений на лайнере/пароме **Домашнее задание №13** Используя новую лексику, составить диалог	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
14	**Международные путешествия**	**Практическое занятие** Название стран, национальностей, языков, условия въезда в страну **Домашнее задание №14** Подготовка к презентации курорта, поиск информации	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
15	**Презентация курорта**	**Практическое занятие** Виды курортов, презентация курорта, объяснение программы и маршрута путешествия **Домашнее задание №15** Учить слова	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09

16	**Пешеходные туры**	**Практическое занятие** Пешеходные туры: поход в горы, по сельской местности, пейзаж, ландшафт. Правила безопасности в походе **Домашнее задание №16** Разработайте пешеходный тур и составьте правила безопасности в походе	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
17	**Экскурсии по городу: достопримечательности и исторические места**	**Практическое занятие** Экскурсии по городу: достопримечательности и исторические места (замки, монастыри, дворцы, и др.), городской транспорт (метро, трамваи, автобус, такси) **Домашнее задание №17** Разработайте небольшую экскурсионную программу по историческим местам и достопримечательностям вашего города	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
18	**Экскурсии по городу: развлечения в городе**	**Практическое занятие** Экскурсии по городу: развлечения в городе (музеи и выставки, фестивали, спортивные мероприятия, парки и аттракционы) **Домашнее задание №18** Подготовить доклад об одно из видов развлечения в городе (парке, выставке, музее, фестивале и др.)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
19	**Маршруты путешествий**	**Практическое занятие** Программа отдыха, экотуризм, что взять в путешествие, этикет в разных странах **Домашнее задание №19** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
20	**Путешествия и безопасность**	**Практическое занятие** Советы туристам, связанные со здоровьем, погодой и климатом, сохранностью вещей, покупками, едой, страхование **Домашнее задание №20** Напишите советы путешественнику (здоровье, погода и климат, сохранность вещей, покупки, еда)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК06 ОК 09
4 семестр				
Раздел 3. Развитие и организация туризма				
1	**Работа туристических агентств**	**Теоретическое занятие** Работа туроператора, его обязанности. **Домашнее задание №21** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09

2	**Продажа путевки**	**Практическое занятие** Продажа туров по путевке. Виды туров **Домашнее задание №22** Составьте диалог по теме	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
	Самостоятельная работа	Разработать ознакомительный тур	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
3	**Расчеты, деньги**	**Практическое занятие** Деньги: валюты разных стран и обмен валют, различные виды оплаты, кредитные карты, документы – счета, квитанции, накладные. Сроки оплаты **Домашнее задание №23** Учить слова, отработка слов в Quizlet	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
4	**Культура нашей страны**	**Практическое занятие** Праздники, традиции, исторические памятники **Домашнее задание №24** Подготовить доклад о культуре России (праздники, традиции, исторические памятники)	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
5	**Соответствие русских и английских названий и понятий в культуре**	**Практическое занятие** Соответствие русских и английских названий и понятий в культуре **Домашнее задание №25** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
6	**Источники в туристическом бизнесе**	**Практическое занятие** Указатели на улицах, в транспорте, в помещении, программы и расписание, путеводители и буклеты по городу **Домашнее задание №26** Составить словарь терминов по теме	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
Раздел 4. Гостиничное обслуживание				
7	**Гостиницы и другие места проживания**	**Теоретическое занятие** Типы гостиниц и других мест проживания **Домашнее задание №27** Стр. 10 упр. 5, Основная литература №2	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
8	**Развитие гостиничного бизнеса**	**Практическое занятие** История развития гостиничного бизнеса, выдающиеся люди, которые внесли	2	ОК 02-04

		вклад в развитие гостиничного бизнеса **Домашнее задание №28** Стр. 11 упр. 8 Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебник для вузов / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09259-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563358 (дата обращения: 15.04.2026).		ОК06 ОК 09
9	**Информация о местоположении и услугах**	**Практическое занятие** Общая информация о видах услуг и местоположении, повторение предлогов места и направления **Домашнее задание №29** Стр. 27 упр. 9 Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебник для вузов / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09259-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563358 (дата обращения: 15.04.2026).	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
10	**Виды апартаментов**	**Практическое занятие** Виды апартаментов, их обозначение **Домашнее задание №30** Стр. 25 упр. 5 Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебник для вузов / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09259-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563358 (дата обращения: 15.04.2026).	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
11	**Прием, регистрация и размещение гостей**	**Практическое занятие** Правила приема, регистрации и размещения гостей. Документы для оформления и заселения гостя **Домашнее задание №31** Изучить официальные документы необходимые для приема, регистрации и размещения гостя, выписать и выучить новые слова (на примере отеля, в котором проходили практику)	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09

12	**Условия оплаты и условия проживания в гостинице**	**Практическое занятие** Условия оплаты и условия проживания в отеле **Домашнее задание №32** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
13	**Бронирование и подтверждение брони**	**Практическое занятие** Стандарты и порядок бронирование номера, подтверждение брони **Домашнее задание №33** Составить диалог, используя фразы клише	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
14	**Рассмотрение жалоб гостей в гостинице**	**Практическое занятие** Стандарт ответа на жалобу гостя во время проживания в отеле, виды и причины жалоб **Домашнее задание №34** Составьте диалог ответа на жалобу	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
15	**Вызов экстренной помощи**	**Практическое занятие** Экстраординарные ситуации во время проживания в отеле, вызов экстренной помощи **Домашнее задание №35** Составить диалог с учетом экстраординарной ситуации	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
16	**Основные услуги гостиниц**	**Практическое занятие** Отработка и закрепление навыка рассказа об основных услугах отеля **Домашнее задание №36** Составить рассказ об одной услуге отеля на выбор (на примере практики), учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
17	**Дополнительные услуги**	**Практическое занятие** Отработка и закрепление навыков рассказа о дополнительных услугах отеля **Домашнее задание №37** Составить рассказ о доп.услуге на выбор на примере отеля практики	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
18	**Услуги питания в гостинице**	**Практическое занятие** Отработка и закрепление навыков рассказа об услугах питания в отеле **Домашнее задание №38** Приведите примеры меню ресторанов/кафе в одной из гостиниц города	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
19	**Предоставление питания в номер**	**Практическое занятие** Стандарты и правила предоставления питания в номер отеля	2	ОК 02-04

		Домашнее задание №39 Составьте диалог по теме		ОК06 ОК 09
20	**Работа службы Room Service**	**Практическое занятие** Основные особенности работы службы Room Service **Домашнее задание №40** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
21	**Мини бар**	**Практическое занятие** Отработка и закрепление навыков рассказа о предоставлении услуг Мини бара **Домашнее задание №41** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
5 семестр				
Раздел 5. Питание				
1	**Типы предприятий общественного питания**	**Теоретическое занятие** «Типы предприятий общественного питания». Повторение и закрепление грамматического материала. **Домашнее задание №42** стр. 25 упр. 4 Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563418 (дата обращения: 15.04.2026).	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
2	**Кейтеринг**	**Практическое занятие** Понятие кейтеринг, его особенности и отличия от ресторана. **Домашнее задание №43** стр. 62 упр. 4,5 Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09

		https://urait.ru/bcode/563418 (дата обращения: 15.04.2026).		
		Самостоятельная работа: подготовить презентацию «Необычные рестораны Мира»	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
3	**Обслуживающий персонал ресторана, кафе**	**Практическое занятие** «Обслуживающий персонал ресторана, кафе». Повторение и закрепление пройденного грамматического материала. **Домашнее задание №44** Выучить лексику *chef de cuisine* – шеф-повар *sous-chef de cuisine* – су-шеф – второй наивысший ранг на кухне *sauce [sɔːs] cook / saucier [ˈsəʊsɪeɪ]* – повар, который занимается приготовлением соусов, *stew ([stjuː]* тушить), делает *hot hors d'œuvres* (горячие закуски), *sautés food prep cook* – помогает повару в *preparing food* *line cook* – подготавливает еду *before and after cooking* в соответствии рецептуры, контролирует особенность приготовления конкретного блюда *cook's helper* – помощник повара *short order cook* – работает в ресторане, где простая еда быстрого приготовления *pastry cook* – кондитер *baker* – пекарь – только в крупных отелях; выпекает свежий хлеб на завтрак *kitchen manager* – администрирует работу всей команды, несет ответственность за инвентарь и обучение нового персонала *host / hostess* – хостес *server or waiter / waitress* – официант *bartender* – бармен	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
4	**Меню. Типы меню**	**Практическое занятие** Знакомство с понятием меню, его видами и содержанием. Как составить меню. **Домашнее задание №45** О стр. 105 упр. 4 Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. —	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09

		(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563418 (дата обращения: 15.04.2026).		
5	**Закуски**	**Практическое занятие** «Составление меню на закуски». Существительное в функции определения. **Домашнее задание №46** составить меню закусок, на примере изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
6	**Первое блюда. Супы, салаты**	**Практическое занятие** «Составление меню первых блюд». Существительное в функции определения. **Домашнее задание №47** составить меню первых блюд, на примерах изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
7	**Основные блюда из мяса**	**Практическое занятие** «Составление меню на блюда из мяса. Дополнительные придаточные предложения. **Домашнее задание №48** Составить меню на блюда из мяса, на примерах, изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
8	**Основные блюда из птицы**	**Практическое занятие** «Составление меню на основные блюда из птицы». Существительное в функции определения. **Домашнее задание №49** составить меню на основные блюда из птицы, на примерах, изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
9	**Основные блюда из рыбы**	**Практическое занятие** «Составление меню рыбных блюд». Придаточные предложения и их виды. **Домашнее задание №50** Составить меню рыбных блюд, на примере изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
10	**Основные блюда из морепродуктов**	**Практическое занятие** составление меню блюд из морепродуктов. **Домашнее задание №51** Составить меню блюда из морепродуктов, на примере изученных на занятиях или	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09

		взять за основу пример из интернета		
11	**Гарниры**	**Практическое занятие** «Составление меню на гарниры». Дополнительные придаточные предложения. **Домашнее задание №52** Составить меню гарниров, на примере изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
12	**Десерты**	**Практическое занятие** «Составление меню на десерты». Придаточные предложения и их виды. **Домашнее задание №53** Составить меню десертов, на примере изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
13	**Винная карта**	**Практическое занятие** «Составление винной карты». Союзы. **Домашнее задание №54** Составить меню алкогольных напитков, на примере изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
6 семестр				
1	**Коктейли**	**Практическое занятие** «Составление меню коктейлей». Повторение и закрепление пройденного грамматического материала. **Домашнее задание № 55** Составить меню коктейлей, на примерах изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
2	**Безалкогольные горячие и холодные напитки**	**Практическое занятие** «Составление меню безалкогольных напитков». Определительные придаточные предложения. **Домашнее задание № 56** Выучить лексику по теме **Lemonade**– лимонад, ситро; **Fruit juice**– фруктовый сок; **Mineral water (sparkling or still)** минеральная вода (газированная или без газа); **Herbal tea**– травяной чай, фиточай; **Coffee**– кофе; **Decaffeinated coffee** – кофе без кофеина;	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09

		Cocoa– какао; **Hot chocolate** горячий шоколад; **Milk**молоко; **Ginger ale**– имбирный эль (лимонад); **Kvass**– квас; **Milkshake**– молочный коктейль, милкшейк; **Iced tea**– чай со льдом; **Coke** – кока-кола; **Compote**– компот; **Cocktail**– б/а коктейль;		
3	**Русская национальная кухня**	**Практическое занятие** Разнообразие русской национальной кухни. **Домашнее задание №57** стр. 175, упр. 3 Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КОНКУРС, 2021. – 268 с.	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
4	**Европейская национальная кухня**	**Практическое занятие** Разнообразие европейской национальной кухни. **Домашнее задание №58** стр. 184, упр. 3 Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КОНКУРС, 2021. – 268 с.	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
5	**Восточная национальная кухня**	**Практическое занятие** Разнообразие восточной национальной кухни. **Домашнее задание №59** стр. 210, упр. 3 Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КОНКУРС, 2021. – 268 с.	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
6	**Скандинавская национальная кухня**	**Практическое занятие** Разнообразие скандинавской национальной кухни. **Домашнее задание №60** стр. 219, упр. 3 Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КОНКУРС, 2021. – 268 с.	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09

7	**Обслуживание гостя**	**Практическое занятие** Стандарты обслуживания гостя в ресторане отеля **Домашнее задание №61** Составить диалог	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
8	**Прием заказа и подача блюд**	**Практическое занятие** Стандарты приема заказа в ресторане и правила подачи блюд **Домашнее задание №62** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
9	**Жалобы гостя**	**Практическое занятие** Стандарт ответа на жалобу гостя в ресторане, виды и причины жалоб **Домашнее задание №63** Составьте диалог ответа на жалобу	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
10	**Этикет за столом**	**Практическое занятие** Правила этикета за столом **Домашнее задание №64** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
11	**Сервировка стола**	**Практическое занятие** Стандарты сервировки стола в ресторане\кафе **Домашнее задание №65** Учить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
12	**Перспективы профессии. Резюме.**	**Теоретическое занятие** Виды резюме, содержание резюме **Домашнее задание №66** Выучить слова	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
	Самостоятельная работа	Составить резюме на английском языке по шаблону	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
13	**Устройство на работу. Собеседование**	**Практическое занятие** правила делового общения, собеседование на работу, составление диалога, просмотр видео собеседования	2	ОК 02-04 ОК06 ОК 09
		Итого	140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563418 (дата обращения: 15.04.2026).

2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебник для вузов / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09259-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563358 (дата обращения: 15.04.2026).

3. Рогова, В. Ю. Английский язык для гостиничного бизнеса. Задания : учебник для вузов / В. Ю. Рогова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 43 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14564-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568033 (дата обращения: 15.04.2026).

4. Трибунская, С. А. Английский язык для изучающих туризм (B1-B2) : учебник для вузов / С. А. Трибунская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 218 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11310-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564525 (дата обращения: 15.04.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания – English for students in service sector, tourism and hospitality – изд. 2-е – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. – 377 с.

2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КОНКУРС, 2021. – 268 с.

3. Золотова М.В. BE OUR GUEST: Сборник текстов и заданий по английскому языку: практикум / Составители: Золотова М.В., Ваганова Н.В., Телегина О.В. – Нижний Новгород: Изд-во ННГУ, 2017. – 50 с

4. Ишимцева Е.Н. Английский язык для индустрии гостеприимства : учебное пособие / К.В. Ишимцева, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. – М. : Альфа М : ИНФРА М, 2015. – 192 с. – (ПРОФИль).

5. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 267 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11164-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565286 (дата обращения: 15.04.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Знания:		
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребляемые глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	адекватное использование профессиональной терминологии на профессиональном языке владение лексическим и грамматическим минимумом правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме логическое построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей демонстрация умения речевого взаимодействия с партнером способность начать, поддержать и закончить разговор соответствие лексических единиц и грамматических структур	**Текущий контроль** Монолог Диалог Перевод текста Доклад Тестовые задания Презентация **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета
Умения:		
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Лебедев К.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Солодухина Н.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: защита человека в опасных ситуациях естественного и неестественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06 ОК.07 ОК.09	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения применять первичные средства пожаротушения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные, полученной специальности применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействию терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации основы военной службы и обороны государства задачи и основные мероприятия гражданской обороны способы защиты населения от оружия массового поражения меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения	-

	специальностью владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы оказывать первую помощь пострадавшим	при пожарах организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	68	
Учебные занятия	62	28
В том числе теоретические занятия	34	
Практические занятия	28	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы военной службы				
1	**Тема 1.1. История создания ВС РФ**	**Содержание учебного материала:** Основные этапы создания регулярной российской армии и военно/морского флота. Дни воинской славы России (XIII – XIX века) ***Домашнее задание №1:*** Создание презентаций по временным отрезкам развития Вооруженных сил России, дополнить конспект информацией по учебным вопросам.	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
2	**Тема 1.2. Вооружённые Силы России на современном этапе**	**Содержание учебного материала:** Предназначение и основные задачи Вооружённых Сил РФ. ФЗ «Об обороне». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. ***Домашнее задание №2:*** Подготовка к контрольной работе, тест по теме «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы».	**2**	**ОК 1, 2, 4, 6, 7**
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на темы «Военная разведка», «Войска радиационной, химической и биологической защиты», «Инженерные войска».	**2**	**ОК 2, 5, 9**
3	**Тема 1.3. ПЗ № 1 Виды вооруженных сил России, рода войск**	**Практическое занятие №1** **Содержание учебного материала:** Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск их предназначение и основные задачи. Численность подразделений. **Контрольная работа:** тест «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы». ***Домашнее задание №3:*** Создание интерактивной презентации о ВС РФ	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**

4	**Тема 1.4. Боевые традиции ВС РФ**	**Содержание учебного материала:** Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Воинская дисциплина основа боевой подготовки. Международные аспекты деятельности ВС РФ. ***Домашнее задание №4:*** Создание интерактивной презентации «Боевые традиции ВС РФ»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
5	**Тема 1.5. ПЗ № 2 Воинская обязанность**	**Практическое занятие №2** **Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №2:** Воинская обязанность и военная служба. Воинская обязанность как реализация конституционного долга граждан по защите Отечества. Обязанности граждан по воинскому учёту. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Применение профессиональных знаний при прохождении военной службы. Прохождение военной службы по контракту. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Подготовка к контрольной работе: тест «Воинская обязанность и военная служба» ***Домашнее задание №5:*** Самостоятельное изучение причин освобождения от призыва на военную службу (по ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»)	**2**	**ОК 1, 2, 4, 6, 7**
6	**Тема 1.7. ПЗ № 3 Альтернативная гражданская служба**	**Практическое занятие №3** **Содержание учебного материала:** Альтернативная гражданская служба, отсрочка и освобождение от воинской обязанности. **Контрольная работа:** тест «Воинская обязанность и военная служба» ***Домашнее задание №6:*** создание интерактивной презентации на тему «Альтернативная гражданская служба»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**

7	**Тема 1.8. Уставы Вооружённых Сил России**	**Содержание учебного материала:** Общевоинские уставы и боевые уставы. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба, обязанности и действия часового. Подготовка к контрольной работе: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы». ***Домашнее задание №7:*** «Создание интерактивной презентации на тему: «Уставы ВС РФ».	**2**	**ОК 1, 2, 4, 6, 7**
8	**Тема 1.9. Боевые уставы и тактика действий родов войск**	**Содержание учебного материала:** Боевые уставы и тактика действий различных подразделений при выполнении боевых задач. ***Домашнее задание №8:*** Презентация «По тактике действий различных подразделений»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
9	**Тема 1.10. ПЗ № 4 Воинские звания в Вооруженных Силах РФ**	**Практическое занятие №4** **Содержание учебного материала:** Система воинских званий в Вооружённых Силах РФ. Знаки различия военнослужащих. **Контрольная работа**: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы» ***Домашнее задание №9:*** Создание интерактивной презентации на тему: «Воинские звания и знаки различия в ВС РФ»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
10	**Тема 1.11. Виды ответственности военнослужащих**	**Содержание учебного материала:** Виды ответственности военнослужащих: уголовная, административная, гражданская, правовая, дисциплинарная, материальная. **Контрольная работа**: тест «Воинские звания Вооружённых Сил России» ***Домашнее задание №10:*** Изучить Федеральный закон "О материальной ответственности военнослужащих"	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**

11	**Тема 1.12. ПЗ № 5 Радиационная, химическая и биологическая защита**	**<u>Практическое занятие №5</u>** **Содержание учебного материала:** «Радиационная, химическая и биологическая защита». Средства индивидуальной защиты военнослужащих от оружия массового поражения. Приёмы использования общевойскового защитного комплекта. Приёмы использования противогаза. ***Домашнее задание №12:*** Создание интерактивной презентации на тему: «Индивидуальные средства РХБ защиты военнослужащих»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
12	**Тема 1.13. ПЗ № 6 Материальная часть стрелкового оружия ВС РФ**	**<u>Практическое занятие №6</u>** **Содержание учебного материала:** Материальная часть и ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова и других видов оружия. Производство выстрела. ***Домашнее задание №13:*** Изучить ТТХ АК и ПМ, изучить порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова.	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
13	**Тема 1.14. ПЗ № 7 Огневая подготовка**	**<u>Практическое занятие №7</u>** **Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №7:** Огневая подготовка. Порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова и снаряжение магазина. Изучение приемов и правила стрельбы из стрелкового оружия изготовка к стрельбе, порядок прицеливания. **Контрольная работа:** тест «ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
14	**Тема 1.15. ПЗ № 8 Практическая стрельба из стрелкового оружия**	**<u>Практическое занятие №8</u>** **Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №8:** Правила и приёмы стрельбы из пневматической винтовки. Стрельба на попадания и оценку.	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
15	**Тема 1.16. Средства индивидуальной самообороны**	**Содержание учебного материала:** Использование индивидуальных средств самообороны. ФЗ «Об оружии»: правила и порядок приобретения, хранения и использования индивидуальных средств самообороны. Пневматическое оружие. Газовое оружие. Травматическое оружие. **Контрольная работа:** итоговый тест по пройденному разделу «Основы военной службы»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**

Раздел 2. Гражданская оборона				
1	**Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях**	**Содержание учебного материала:** Общие сведения о чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Классификация чрезвычайных ситуаций и признаки Ч.С. Этапы развития чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) – организация, задачи, структура ***Домашнее задание №1:*** Учебник стр. 91 вопросы 1-9. (дополнить конспект информацией по учебным вопросам)	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
2	**Тема 2.2. ПЗ № 1 Чрезвычайные ситуации мирного времени**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала**: Пожаро- и взрывоопасные объекты экономики: причины возникновения ЧС и меры их предупреждения. Классификация пожаров, инженерно – технические средства оповещения, локализации, тушения пожаров, противопожарная профилактика. Химически - опасные объекты: характеристика ЧС, профилактика возникновения аварий. Стихийные бедствия: виды стихийных бедствий, причины и условия возникновения, последствия. ***Домашнее задание №2:*** Создание интерактивной презентации по теме: «Причины возникновения ЧС, последствия, профилактика»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
3	**Тема 2.3. Чрезвычайные ситуации военного времени**	**Содержание учебного материала**: Условия возникновения военных конфликтов и степень их опасности в современном мире. Виды опасности военных действий для населения и характеристика современных средств ведения военных действий, их поражающие факторы и зоны разрушений. Оружие массового поражения: поражающие факторы, зоны заражения и очаги поражения. **Контрольная работа:** тест по теме «ЧС мирного и военного времени». ***Домашнее задание №3:*** Учебник Стр .127 (Вопросы 1-4)	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
4	**Тема 2.4. Факторы влияющие на психологическую**	**Содержание учебного материала**: Психологическое влияние ЧС на человека. Первая допсихологическая помощь ***Домашнее задание №4:*** дополнить конспект информацией по учебным вопросам.	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**

	устойчивость человека в ЧС	**Самостоятельная работа обучающихся:** Подготовить презентацию «Правила оказания первой допсихологической помощи»	**2**	**ОК 2, 5, 9**
5	**Тема 2.5. Гражданская оборона, её структура и задачи на объектах экономики**	**Содержание учебного материала:** Функции и задачи гражданской обороны. Виды формирований гражданской обороны, их структура, обеспечение средствами. Функции формирований и служб гражданской обороны, порядок применения. Общая характеристика и порядок проведения спасательных и других неотложных работ в условиях Ч.С. ***Домашнее задание №5:*** Работа с нормативными документами: Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС…»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
6	**Тема 2.6.** **ПЗ № 2** **Организация защиты населения от ЧС мирного и военного времени**	**Практическое занятие №2** **Содержание учебного материала:** Устройство укрытий и убежищ. Средства индивидуальной защиты и оснащение ими формирований , служб ГО, населения. **Контрольная работа:** тест по теме «Противопожарная безопасность и ГО ЧС на объектах экономики».	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
7	**Тема 2.7. Организация эвакуационных мероприятий на предприятии**	**Содержание учебного материала:** Эвакуация из опасных зон населения в мирное и военное время. Особенности эвакомероприятий и порядок их выполнения в условиях радиационного, бактериологического, химического заражения зон ЧС, а также при стихийных бедствиях. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий ЧС. ***Домашнее задание №6:*** Подготовка к тесту по разделу «Гражданская оборона»	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7, ПК 6.2, 6.4, 6.5**
8	**Тема 2.8.** **ПЗ № 3** **Противопожарная подготовка помещений и зданий.**	**Практическое занятие №3** **Содержание учебного материала:** Категорирование помещений и зданий по пожарной безопасности. Планирование организации и проведения работ по защите персонала от ЧС	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7, ПК 6.2, 6.4, 6.5**

9	**Тема 2.10. Организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности**	**Содержание учебного материала:** Функции эвакуационных органов при ЧС. Планирование организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности. **Контрольная работа:** тесты по всему разделу ГО ЧС	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7, ПК 6.2, 6.4, 6.5**
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				
1	**Тема 3.1. Порядок оказания первой медицинской помощи пострадавшим**	**Содержание учебного материала:** Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Организация помощи раненым и пострадавшим во время войны в действующей армии	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
2	**Тема 3.2. Первая помощь на месте происшествия**	**Содержание учебного материала:** Отработка правил оказания первой помощи на месте происшествия. Виды ранений. Виды кровотечений. ***Домашнее задание №2:*** Измерить Артериальное давление	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
3	**Тема 3.3. ПЗ № 2 Отработка техник оказания первой помощи при остановке сердца**	**<u>Практическое занятие №1</u>** Отработка техник оказания первой помощи при остановке сердца. Отработка на тренажера «Максим» сердечно-легочной реанимации. -искусственная вентиляция легких - непрямой массаж сердца. ***Домашнее задание №3:*** Измерить пульс и ЧДД	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
4	**Тема 3.4. ПЗ № 2 Отработка техник оказания первой помощи при кровотечении**	**<u>Практическое занятие № 2</u>** Отработка техник оказания первой помощи при кровотечении. Наложение жгута. Виды повязок. Наложение повязок. ***Домашнее задание №4:*** Повторить виды кровотечений	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**

		Самостоятельная работа Отработка техник по оказанию первой помощи при ранениях	**2**	**ОК 2, 5, 9**
5	**Тема 3.5. Термические повреждения**	**Содержание учебного материала:** Термические повреждения. Виды помощи при ожогах и обморожении. ***Домашнее задание №5:*** привести примеры получения обморожения	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
6	**Тема 3.6. ПЗ № 3 Постановка внутримышечной инъекций**	**Практическое занятие № 3** Виды инъекций. Правила постановки внутримышечной инъекции. Отработка техники постановки внутримышечной инъекций. ***Домашнее задание №6:*** Отработать технику внутримышечной инъекции	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
7	**Тема 3.7. Здоровый образ жизни**	**Содержание учебного материала** Здоровый образ жизни. Здоровое питание. Профилактика заболеваний, передающихся половым путем. Профилактика зависимостей. ***Домашнее задание №7:*** определить собственные риски и разработать меры профилактики	**2**	**ОК 1, 4, 6, 7**
		Итого	**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный 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 и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511659

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511628 Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А.

3.Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518397

3.2.2. Дополнительные источники

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, 2026. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531090

2. Каракеян, В. И. Организация безопасности в чрезвычайных ситуациях : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 120 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09151-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512046

3. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 143 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12955-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512038

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействию терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации основы военной службы и обороны государства задачи и основные мероприятия гражданской обороны способы защиты населения от оружия массового поражения меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Знание принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействию терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основ военной службы и обороны государства; задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения; мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах; организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядка и правил оказания	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета Текущий контроль: - письменный/устный опрос - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)

	первой помощи пострадавшим	
Умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения применять первичные средства пожаротушения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные, полученной специальности применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы оказывать первую помощь пострадавшим	Умение организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные, полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа, Практическое занятие

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Петровских Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие физических качеств и двигательных способностей, совершенствование всех видов физической и спортивной деятельности, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, формирование национально-культурных ценностей и традиций, обеспечение мотивации и потребности к занятиям физической культурой.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04 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 специальности	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 Физическая культура

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	54	
Учебные занятия	54	52
В том числе теоретические занятия	2	
Практические занятия	52	
Лабораторные занятия	-	-
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины СГ.04 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		3 семестр		
		Раздел 1. Легкая атлетика		
1	**Тема 1.1** **Вводное занятие. Техника безопасности.**	**Теоретическое занятие. Содержание учебного материала.** 1. Цели и задачи физической культуры. Основные понятия физической культуры 2. Правила техники безопасности на занятиях физической культурой**.** **Домашнее задание №1:** Бег 12 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
2	**Тема 1.2** **Техника высокого старта. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать технику высокого старта .3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол **Домашнее задание №2:** Бег 14 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
		Раздел 2. Баскетбол		
3	**Тема 2.1** **Совершенствования техники владения мячом на месте**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Бег по залу с прыжками до б/б щитов. 3.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом на месте. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №3:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
4	**Тема 2.2** **Совершенствование техники владения мячом в движении**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом в движении. 3.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №4:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
5	**Тема 2.3** **Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х и 5-и точек**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Броски с 5-ти точек. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №5:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
6	**Тема 2.4**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04

	Ведение мяча и бросок в кольцо после 2 шагов.	1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать технику ведения мяча.3.Совершенствовать 2 шага и бросок в кольцо.4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов. **Домашнее задание №6:** Прыжки через скакалку 9 мин		ОК 08
7	**Тема 2.5** **Штрафной бросок. Техническая подготовка.**	**Содержание учебного материала.** 1.Штрафной бросок. Случаи его применения в игре. 2.Изучить технику выполнения броска и его особенности. **Домашнее задание №7:** Прыжки через скакалку 11 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
		Раздел 3. Общая физическая подготовка		
8	**Тема 3.1** **Упражнения на тренажерах для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №8:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
9	**Тема 3.2** **Развитие основных физических качеств**	**Содержание учебного материала** 1.Рассказать об основных физических качествах: сила, выносливость, гибкость, быстрота, ловкость и координация. 2.Разобрать с помощью каких упражнений развивается каждое из этих качеств. **Домашнее задание №9:** ФУ для мышц туловища 17 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
		Раздел 4. Прикладной модуль		
10	**Тема 4.1** **Физическая культура в режиме трудового дня**	**Содержание учебного материала:** Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомлений. **Домашнее задание №10: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 04 ОК 08
11	**Тема 4.2** **Профессионально-прикладная физическая подготовка**	**Содержание учебного материала:** Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», ее задачи, средства и методы. **Домашнее задание №11: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 04 ОК 08
12	**Тема 4.3** **Подбор физических упражнений для проведения**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов	**2**	ОК 04 ОК 08

	производственной гимнастики	упражнений для коррекции осанки и телосложения. **Домашнее задание №12: ФУ для мышц туловища**		
13	**Тема 4.4** **Составление и проведение комплексов упражнений при решении проф.ориентированных задач**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики будущей профессии. **Домашнее задание №13: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 04 ОК 08
4 семестр				
Раздел 5. Волейбол				
1	**Тема 5.1** **Основные правила игры в волейбол.**	**Содержание учебного материала.** 1.История возникновения игры волейбол. 2.Изучить основные правила игры в волейбол. 3. Техника безопасности при игре в волейбол **Домашнее задание №1:** Сгибание рук в упоре лежа 25 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
2	**Тема 5.2** **Верхняя передача над собой. Прием мяча снизу**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить стойки и перемещения.3.Выполнить верхнюю передачу.4.Повторить прием мяча снизу.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №2:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
3	**Тема 5.3** **Верхняя передача мяча над собой на оценку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить передачи в парах и тройках.3.Принять на оценку верхнюю передачу над собой.4.Повторить нападающий удар.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №3:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
4	**Тема 5.4** **Передачи в парах и тройках. Нападающий удар**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить разыгрывание мяча в тройках. 2. Изучить технику нападающего удара. **Домашнее задание №4:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
5	**Тема 5.5** **Повторить нападающий удар. Подачи через сетку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения ..2.Совершенствовать передачи и прием мяча в парах.3.Закрепить нападающий удар.4.Повторить нижнюю/верхнюю подачу мяча через сетку.5.Провести учебно-тренировочные игры.	**2**	ОК 04 ОК 08

		Домашнее задание №5: Сгибание рук в упоре лежа 35 раз		
6	**Тема 5.6** **Подачи мяча через сетку на оценку.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить подачи мяча через сетку.3.Принять подачи мяча через сетку на оценку.4.Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание №6:** Прыжки из приседа 35 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
7	**Тема 5.7** **Техника и тактика игры в волейбол**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить технику нападения, владения мячом, оборону. 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №7:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
8	**Тема 5.8** **Учебно-тренировочная игра с применением изученных приемов**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №8: Прыжки из приседа 45 раз**	**2**	ОК 04 ОК 08
9	**Тема 5.9** **Двухсторонняя игра в волейбол.**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения . 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №9: Прыжки из приседа 45 раз**	**2**	ОК 04 ОК 08
Раздел 6. Общая физическая подготовка				
10	**Тема 6.1** **Упражнения для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала.** 1.1.Изучить мышцы рук и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц рук, показать принцип действия. **Домашнее задание №10:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
11	**Тема 6.2** **Упражнения на тренажерах. Подъем туловища из положения лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на развитие мышц ног.3. Принять на оценку поднимание туловища из положения лежа в положение сидя.4.Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №11:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
12	**Тема 6.3** **Упражнения на тренажерах для мышц спины**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы спины и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц спины, показать принцип действия. **Домашнее задание №12:** Приседания 80 раз	**2**	ОК 04 ОК 08
Раздел 7. Легкая атлетика				

13	**Тема 7.1** **Беговые виды в легкой атлетике.**	**Содержание учебного материала.** 1.Систематизировать знания о спринте, эстафетном, барьерном, беге на средние и длинные дистанции. 2.Изучить правила забегов. **Домашнее задание №13:** Переменный бег 12 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
14	**Тема 7.2** **Стартовый разгон. Бег на развитие выносливости**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 2000 м – девушки, 3000 м – юноши. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание №14:** Переменный бег 18 мин	**2**	ОК 04 ОК 08
		Итого	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 Физическая культура

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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/562057 (дата обращения: 23.04.2025).

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560907 (дата обращения: 23.04.2025).

3. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611 (дата обращения: 23.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебник для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565828 (дата обращения: 23.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 Физическая культура

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
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	Знать 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	**Текущий контроль при проведении:** Нормативы по легкой атлетике (Л\А) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б) Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Рефераты Тесты Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики Устный зачет
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 специальности	Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для специальности	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Соколова О.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 Основы финансовой грамотности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование системы знаний в области экономики и финансов для принятия обоснованных решений в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 03	- применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития; - составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов; - производить оплату с применением различных видов платежных средств; - определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей; - выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую декларацию; - оформлять документы для получения налогового	- структура семейного бюджета и экономики семьи; - банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование; - рассчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; -основы предпринимательства	-

	вычета, рассчитывать его размер нормативные основания по защите прав потребителей - выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 Основы финансовой грамотности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	36	18
В том числе теоретические занятия	18	
Практические занятия	18	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Личное финансовое планирование				
1	**Тема 1.1.** Домашняя бухгалтерия	**Содержание учебного материала** Личный (семейный) бюджет. Структура, способы составления и планирования бюджета. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения	2	ОК 01, ОК 03
		Домашнее задание № 1 Читать учебник: Финансы, денежное обращение и кредит : учебник и практикум для СПО / Д. В. Бураков [и др.] ; под ред. Д. В. Буракова. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 329 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00812-8. Стр.219-226		
2	**ПЗ №1** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 1.** Заполнения таблицы SWOT–анализа (слабые и сильные стороны выбранного решения) . Составление личного финансового плана и бюджета.	2	ОК 01, ОК 03
		Домашнее задание № 2 Закончить решение ситуаций		
Раздел 2. Финансовые продукты банковской системы				
3	**Тема 2.1.** Оценка банка для заключения договорных отношений	**Содержание учебного материала** Оценка добросовестности банка. Основные характеристики. Порядок сбора и оценки информации о банке и основных видах продуктов.	2	ОК 01, ОК 03
		Домашнее задание № 3 Дополнить конспект при помощи учебников: Чалдаева, Л. А. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для СПО / А. В. Дыдыкин ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5		

4	**ПЗ №2** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 2.** Оценка банка и обоснование оценки	2	ОК 01, ОК 03
		Домашнее задание № 4 Закончить решение ситуаций		
5	**Тема 2.2.** Банковские депозит	**Содержание учебного материала** Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Сбор и анализ информации о банковских продуктах. Управление рисками по депозиту	2	ОК 01, ОК 03
		Домашнее задание № 5 Дополнить конспект при помощи учебников: Чалдаева, Л. А. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для СПО / А. В. Дыдыкин ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5		
6	**ПЗ №3** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 3.** Оценка условий и составление Депозитного договора. Расчет доходности вложений по	2	ОК 01, ОК 03
		Домашнее задание № 6 Закончить решение ситуаций		
7	**Тема 2.3.** Банковские кредиты	**Содержание учебного материала** Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Сбор и анализ информации о кредитных продуктах. Понятие микрозайма. Уменьшение стоимости кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история. Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита.	2	ОК 03
		Домашнее задание № 7 Читать учебник *Чалдаева, Л. А.* Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для СПО / А. В. Дыдыкин ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5		

8	**ПЗ №4** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 4.** Практикум: кейс – Крупная покупка при использовании кредита (покупка машины) с расчетом графика погашения. ***Домашнее задание № 8*** Закончить решение ситуаций	2	ОК 03
9	**Тема 2.4.** Инвестиции	**Содержание учебного материала** Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Акции, облигации, вклады в Инвестиционные фонды (ПИФы), биржевые инвестиционные фонды (ETF) Срокии доходность инвестиций. Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств. Место инвестиций в личном финансовом плане. ***Домашнее задание № 9*** Дополнить конспект при помощи учебников: учебник и практикум для СПО / Д. В. Бураков [и др.] ; под ред. Д. В. Буракова. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 329 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00812-8.	2	ОК 01, ОК 03
10	**ПЗ №5** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 5.** Расчет рыночной стоимости ценных бумаг, определение суммы дивидендов по акциям и доходов по облигациям ***Домашнее задание № 10*** Закончить решение ситуаций	2	ОК 01, ОК 03
11	**Тема 3.1.** Страхование	**Содержание учебного материала** Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Значение основных положений договор страхования. Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц. Льготные условия и налоговые льготы. Страхование на транспорте. ***Домашнее задание № 11*** Читать учебник *Чалдаева, Л. А.* Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для СПО / А. В. Дыдыкин ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5	2	ОК 01, ОК 03, ПК.1.3, ПК.1,4

12	**ПЗ №6** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 6.** Оформление договора на страхование жизни ***Домашнее задание № 12*** Закончить решение ситуаций	2	ОК 01, ОК 03, ПК.1.3, ПК.1,4
Раздел 4. Налоги				
13	**Тема 4.1.** Налоги	**Содержание учебного материала** Понятие налоги. Работа налоговой системы в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц, в том числе на доходы по вкладам. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов. ***Домашнее задание № 13*** Читать учебник - Чалдаева, Л. А. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для СПО / А. В. Дыдыкин ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5. С.44-55	2	ОК 01, ОК 03, ПК.1.3, ПК.1,4
14	**ПЗ №7** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 7.** Расчет земельного налога и заполнение налоговой декларации. Оформление документов на налоговый вычет. Расчет размера налогового вычета. ***Домашнее задание № 14*** Закончить решение ситуаций	2	ОК 01, ОК 03, ПК.1.3, ПК.1,4
Раздел 5. Денежное обращение				
15	**Тема 5.1.** Расчетно-кассовые операции	**Содержание учебного материала** Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги, оплата через телефон и др. Инструменты денежного рынка. Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения операций при пользовании интернет-банкингом.	2	ОК 03, ПК.1.3

		Домашнее задание № 15. Читать учебник - Чалдаева, Л. А. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для СПО / А. В. Дыдыкин ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5. С.108-125		
16	**ПЗ №8** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 8.** Заполнение документов по расчетно-кассовой операции	2	ОК 03, ПК.1.3
		Домашнее задание № 16 Закончить решение ситуаций		
Раздел 6. Пенсия				
17	**Тема 6.1.** Пенсия	**Содержание учебного материала** Понятие пенсии. Государственная пенсионная система в РФ. Понятие и работа пенсионных фондов. Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.	2	ОК 03
		Домашнее задание № 17 Читать учебник *Чалдаева, Л. А.* Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для СПО / А. В. Дыдыкин ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5		
18	**ПЗ №9** Решение ситуационной задачи	**Практическое занятие№ 9** . Расчет размеров пенсии при заданных параметрах с использованием информационных ресурсов.	2	ОК 03
		Домашнее задание № 18 Закончить решение ситуаций		
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			
	Итого		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 Основы финансовой грамотности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основ финансовой грамотности и экономики, оснащенный 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, 2026. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475817

2. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Бураков [и др.] ; под редакцией Д. В. Буракова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 337 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16907-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531999

3. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531714

4. Чалдаева Л.А. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 436 с. — (Профессиональное образование). https://urait.ru/bcode/536651

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"

3. 152-ФЗ «О защите персональных данных» от 8 июля 2006 года.

4. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 02.07.2021) Об основах туристской деятельности в Российской Федерации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 Основы финансовой грамотности

ОК, ПК	Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
	Знает:		
ОК 01, 03	структура семейного бюджета и экономики семьи; банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование; рассчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания; виды платежных средств; страхование и его виды; налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; основы предпринимательства	применяет знания о составных частях семейного бюджета при формировании финансового плана; применяет знания о продуктах предлагаемых банковской системой при принятии решения об использовании конкретных продуктов; демонстрирует знания о видах платежных средств, страховании и его видах, налогах, правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг, признаках мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц	Устный опрос, тестирование по темам курса. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ.
	Умеет:		

	применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития; составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов; производить оплату с применением различных видов платежных средств; определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей; выбирать продукты страхования; оформлять налоговую декларацию; оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер нормативные основания по защите прав потребителей выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства, осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.	применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития; составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов; производить оплату с применением различных видов платежных средств; определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей; выбирать продукты страхования; оформлять налоговую декларацию; оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер нормативные основания по защите прав потребителей выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Спицына О.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 Основы бережливого производства

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умение применения знаний для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	- использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; - анализировать организационные структуры управления; - проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - принимать эффективные решения, используя систему методов управления; - организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства	- сущность, характерные черты и история развития менеджмента; - методы планирования и организации работы подразделения; - принципы построения организационной структуры управления; - основы формирования мотивационной политики организации; - внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; - процесс принятия и реализации управленческих решений; - стили управления, коммуникации, современные методы и инструменты менеджмента; - основы бережливого производства, признаки качества услуг предприятия, - принципы бережливого производства; - основы системы 5S и цели ее применения	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 Основы бережливого производства

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	36	14
В том числе теоретические занятия	22	
Практические занятия	14	
Лабораторные занятия		
Консультации	-	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1.1. Бережливое производство- основные понятия**	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01, ОК 03–06
		Основные понятия и принципы бережливого производства. Основная концепция бережливого производства. Внедрение и применение концепции «бережливое производство», цели. Показатели применения методов бережливого производства. Основные этапы внедрения бережливого производства и их содержание. ***Домашнее задание№1*:** дополнить конспект: учебник К.О. Староверова «Основы бережливого производства» с.6-7	2	
2	**Тема 1.2 Бережливый проект. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 03–06
		Поток создания ценности. Принципы картирования процесса. Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании. ***Домашнее задание№2:*** дополнить конспект: учебник К.О. Староверова «Основы бережливого производства» с.10		
3	**Тема 1.3. ПЗ №1 Методы бережливого производства**	**Практическое занятие №1.** Разработка показателей применения методов бережливого производства для предприятия (Картирование-поток создания ценностей предприятия) ***Домашнее задание№3:*** оформить отчет по работе	2	ОК 01, ОК 03–06
4	**Тема 1.4. Способы повышения эффективности деятельности предприятия**	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
		Бережливое производство как способ повышения эффективности деятельности предприятия. Современные технологии повышения эффективности. Изучение нормативной документации. ***Домашнее задание№4:*** дополнить конспект: учебник К.О. Староверова «Основы бережливого производства» с. 8-13	2	ОК 01, ОК 03–06
5	**Тема 1.5**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01,

	Интегрированные системы	Понятие интегрированных структур. (ГОСТ Р 59017-202 от 01.08.2021). Модель применения системы менеджмента бережливого производства в интегрированной структуре. Рекомендации по реализации модели применения системы менеджмента бережливого производства в интегрированной структуре. ***Домашнее задание№5:*** дополнить конспект: учебник К.О. Староверова «Основы бережливого производства»с.15-68; ГОСТ Р 59017-202.		ОК 03–06
6	**Тема 1.6 ПЗ №2 Статистические данные для оказания услуг**	**Практическое занятие №2** Сбор статистических данных для выстраивания система качества оказания услуг предприятий гостиничного комплекса. ***Домашнее задание№6:*** оформить отчет по работе	2	ОК 01, ОК 03–06
7	**Тема 1.7. Системы управления предприятием**	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ОК 03–06
		Системы управления предприятием (управление материальными потоками, система «Точно вовремя», 5S. визуализация). Сравнительная характеристика систем управления предприятием. ***Домашнее задание№7:*** дополнить конспект: учебник К.О. Староверова «Основы бережливого производства» с.15-68	2	
8	**Тема 1.8. ПЗ №3 Моделирование производственных процессов**	**Практическое занятие№ 3** Моделирование производственных процессов предприятия гостиничного комплекса (организации) ***Домашнее задание№8:*** оформить отчет по работе	2	ОК 01, ОК 03–06
9	**Тема 1.9. Система качества менеджмента**	**Содержание учебного материала**	**18/8**	ОК 01, ОК 03–06
		Цикл менеджмента. Планирование в системе менеджмента. Назначение и виды планирования: тактическое, стратегическое, бизнес-планирование. Технология стратегического планирования. ***Домашнее задание№9:*** дополнить конспект: учебник П.П. Чуваткин, С.А. Горбатов «Управление персоналом гостиничных предприятий» с.40-44	2	
10	**Тема 1.10 Структуры управления предприятием.**	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 03–06
		Организационные структуры управления предприятием: Понятие и элементы, Виды (иерархические и органические структуры), их характеристика. Понятие мотивации. ***Домашнее задание№10:*** дополнить конспект: учебник П.П. Чуваткин, С.А. Горбатов «Управление персоналом гостиничных предприятий»	2	

		с.44-53		
11	**Тема 1.11 ПЗ №4 Формирование системы мотивации труда**	**<u>Практическое занятие №4</u>** Планирование мероприятий по формированию системы мотивации труда. ***Домашнее задание№11*:** оформить отчет по работе	2	ОК 01, ОК 03–06
12	**Тема 1.12 Инструменты бережливого производства**	**Содержание учебного материала** Инструменты БП: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности. Кайдзен (непрерывное улучшение). «Пять «S» (система рационализации рабочего места). Стандартизированная работа. Применение метода Lean Six Sigma. ***Домашнее задание№12:*** дополнить конспект: учебник Э.П. Бурнашева «Основы бережливого производства» с. 21-26	2	ОК 01, ОК 03–06
13	**Тема 1.13. ПЗ №5 Система «Пять «S»**	**<u>Практическое занятие №5</u>** Описание системы «Пять «S» в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью. ***Домашнее задание№13:*** оформить отчет по работе	2	ОК 01, ОК 03–06
14	**Тема 1.14 Внедрение методов бережливого производства**	**Содержание учебного материала** Модель внедрения БП. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов БП. ***Домашнее задание№14:*** дополнить конспект: учебник К.О. Староверова «Основы бережливого производства» с.	2	ОК 01, ОК 03–06
15	**Тема 1.15 ПЗ №6 Определение целей предприятия**	**<u>Практическое занятие №6</u>** Определение целей предприятия и способов их достижения. Подготовка вариантов решения с использованием методов БП. ***Домашнее задание№15:*** оформить отчет по работе	2	ОК 01, ОК 03–06
16	**Тема 1.16 Технологии во-**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01,

	влечения и мотивации персонала.	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение. ***Домашнее задание№16:*** дополнить конспект: учебник П.П. Чуваткин, С.А. Горбатов «Управление персоналом гостиничных предприятий» с.124-143		ОК 03–06
17	**Тема 1.17 ПЗ №7 Разработка методов мотивации персонала.**	**Практическое занятие№7** Анализ и разработка методов мотивации персонала на предприятии и их применение. ***Домашнее задание№17:*** оформить отчет по работе	2	ОК 01, ОК 03–06
18	**Тема 1.18 Проблематика внедрения бережливого производства**	**Содержание учебного материала** Основные проблемы внедрения моделей бережливого производства на предприятиях. Виды потерь в бережливом производстве. ***Домашнее задание№18:*** дополнить конспект: учебник П.П. Чуваткин, С.А. Горбатов «Управление персоналом гостиничных предприятий» с.143-152	2	ОК 01, ОК 03–06
		Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 Основы бережливого производства

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517938

2. Морозова, Н. С. Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия : учебник для среднего профессионального образования / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15264-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520436

3.Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531211

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"

3. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 02.07.2021) Об основах туристской деятельности в Российской Федерации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 Основы бережливого производства

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- сущность, характерные черты и история развития менеджмента; - методы планирования и организации работы подразделения; - принципы построения организационной структуры управления; - основы формирования мотивационной политики организации; - внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; - процесс принятия и реализации управленческих решений; - стили управления, коммуникации, современные методы и инструменты менеджмента - основы бережливого производства, признаки качества транспортных услуг, - принципы бережливого производства; - основы системы 5S и цели ее применения	Демонстрация умения правильно применять термины и определения	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
Умения:		
- использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; - анализировать организационные структуры управления; - проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - принимать эффективные решения, используя систему методов управления; - организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства.	Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по планированию и организации работы деятельности предприятия, выстраиванию системы мотивации, принятия решений, применения основ бережливого производства	

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«СГ.07 ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.07 История родного края

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История родного края»: представление о роли краеведения в познании современного мира, раскрытие основных направлений развития родного края с древних времен до наших дней.

Дисциплина «История родного края» 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	Владеть навыками
ОК 02 ОК 05 ОК 06	- соотносить даты, единичные явления и события, имена с процессами развития конкретной (своей) территории, региона в контексте российской истории; - пользоваться картами, схемами, таблицами, работать со справочной литературой, накапливать и фиксировать информацию в разнообразной, - письменной и электронной форме; дать описание экскурсии, историко-краеведческой композиции; - сравнивать источники по одной теме, выявлять противоречия, различать объективный и субъективно-оценочный слой информации, - видеть позицию или интерес «автора» источника; - выделять тему и проблему, свою точку зрения, последовательно выражать ее в устной и	- этнографические и географические особенности Урала; - археологические памятники и территории первоначального освоения, основные этносы, пути русской колонизации Урала; соотносить это знание с местом проживания; - основы хронологии, периодизации, соотносить характерные события, даты и процессы, оценивать их последовательность и длительность; - персоналии основных исторических событий на Урале; - основные зоны горнозаводского производства и памятники горнозаводского дела, центры социальной, революционной активности, административные и культурные центры XVIII-XX вв; - памятные места социальной, гражданской	-

	письменной форме, составлять развернутый план ответа.	и культурной истории (поселения, предприятия, архитектура, мемориалы, музеи, храмы, учреждения); соотносить это знание с местом проживания; - историко-краеведческую терминологию; - роль Урала в истории России - истории и современном этапе развития г. Екатеринбурга туристском потенциале г. Екатеринбурга; - формирование у обучающихся компетенций, связанных с информированием гостя о достопримечательностях г. Екатеринбурга.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.07 История родного края

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	32	20
В том числе теоретические занятия	12	
Практические занятия	20	
Лабораторные занятия		
Консультации	-	
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины СГ.07 История родного края

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1	**Тема 1.** **ПЗ №1 География Урала. Этническая карта Урала**	**Практическое занятие №1** **Содержание:** Практическое занятие проводится в Музее природы в процессе тематической экскурсии «Природа Урала». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами. Многозначность понятия Урал. Регионы, относящиеся к Уралу. Основные речные и горные системы. Основные народности Урала (коми, удмурты, ненцы, башкиры, татары, марийцы, чуваши, русские) **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «Природа Урала» **Домашнее задание № 1** 1. Читать учебник: - История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 5-8 - Виноградов Н.Б., Чагин Г.Н., Шкерин В.А. История Урала с древнейших времен до конца XVIII века: учебное пособие для учащихся основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сокрта». – с. 9-15 2. Заполнить контурную карту Урала Задание 1. Обозначит на карте речные и горные системы Урала. 2. Нанести на карту название городов Урала (культурных и промышленных центров) 3. Нанесите на контурную карту примерные границы расселения коренных народов Урала. 4. Данные и условные обозначения занести в легенду к карте.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2	**Тема 2.**	**Практическое занятие №2**	2	ОК 02

	ПЗ №2 Древняя история народов Урала	**Содержание:** Археологическое наследие Урала: материальная культура, пещерная живопись, наскальные рисунки, наиболее известные находки Практическое занятие проводится в Свердловском областной краеведческом музее в процессе тематической экскурсии «Древняя история народов Урала». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «Древняя история народов Урала» **Домашнее задание №2:** 1. Читать учебник: - История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 9-44 - Виноградов Н.Б., Чагин Г.Н., Шкерин В.А. История Урала с древнейших времен до конца XVIII века: учебное пособие для учащихся основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сокрта». – с. 16-42 2. Составьте карту-схему первого появления на Урале человека и его дальнейшего продвижения по Уралу.		ОК 04 ОК 05 ОК 06
		Самостоятельная работа Задание: составить презентацию на выбор о археологических находках на Урале или о древних пещерах Урала (Капова Пещера (Башкортостан) , Уральские дольмены (Южный и Средний Урал), Дыроватый Камень (он же - Пьющая Лошадь) (Оленьи ручьи), Мавзолей Кесене (Челябинская область) , Сикияз-Тамакский пещерный комплекс (Челябинская область) , Гляденовская гора (Пермский край) , Игнатьевская пещера (Челябинская область).	2	
3	**Тема 3.** **ПЗ №3 Походы Ермака и освоение Урала**	**Практическое занятие №3** **Содержание:** Практическое занятие проводится в Свердловском областной краеведческом музее в процессе тематической экскурсии «На пути в Сибирь». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Урал и Русь в IX –XV веке. Присоединение Сибири (походы Ермака). Вхождение Перми Великой в состав Русского государства. Строительство дорожных артерий. Бабиновская дорога. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «На пути в Сибирь» **Домашнее задание № 3** 1. Читать учебник: - История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 45-82 - Виноградов Н.Б., Чагин Г.Н., Шкерин В.А. История Урала с древнейших времен до конца XVIII века: учебное пособие для учащихся основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сокрта». – с. 43-102 2. Заполните контурную карту Урала: Задание: 1. Нанесите на карту № 1 маршруты походов за Урал отрядов: 1) Василия Скрябы; 2) Ивана Салтыкова Травина и Федора Курбского Черного; 3) Семена Курбского и Петра Ушатого; 4) Василия Гаврилова Бражника – Заболоцкого. 2. Нанесите на карту № 2 путь следования отряда Ермака в Сибирь и обратно. 3. Нанесите на карту № 2 название городов, появившихся после похода Ермака. 4. Нанесите на карту № 3 маршруты походов за Урал русских отрядов, основавших здесь в конце XVI века первые города и остроги. 5. Нанесите на карту № 3 Бабиновскую дорогу с указанием опорных пунктов.		
4	**Тема 4.** **ПЗ №4 Горнозаводской Урал. Урал купеческий**	**Практическое занятие №4** **Содержание:** Строительство заводов на Урале (Невьянск, Екатеринбург). Первые промышленники Урала. Взаимоотношение заводских управляющих и рабочих. Вклад Урала в российскую промышленность. Зарождение купечества на Урале. Ассортимент товаров. Ярморочные центры Урала. Известные купеческие фамилии Практическое занятие проводится в Свердловском областной краеведческом	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		музее в процессе тематической экскурсии «Горный мир». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «Горный мир» **Домашнее задание №4:** Задание: составить презентацию о истории и особенностях городов Урала: Соликамск, Чердынь, Уфа, Кудымкар, Оса, Верхотурье, Оханск, Туринск, Усолье, Добрянка, Алапаевск, Невьянск, Екатеринбург, Пермь, Нижний Тагил, Кунгур, Тобольск и т.д.		
5	**Тема 5.** **Социальные конфликты на Урале в XVIII веке.** **Старообрядчество**	**Содержание учебного материала** Национально-освободительная борьба коренных народов Урала (Башкирские восстания). Волнения Яицких казаков. Восстание под предводительством Е. Пугачева. Феномен старообрядчества на Урале: основные течения, особенности культа и быта. Известные купцы-старообрядцы. Государственная политика в отношении старообрядцев (создание екатеринбургской комиссии по борьбе с расколом) **Домашнее задание № 5** 1. Читать учебник: - История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 103-108, 143-152 - Виноградов Н.Б., Чагин Г.Н., Шкерин В.А. История Урала с древнейших времен до конца XVIII века: учебное пособие для учащихся основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сокрта». – с. 133-141 2. Задание Ответить на вопросы: - Почему именно Урал и Сибирь стали наиболее «опасными» для правительства регионами? - Какие формы социального протеста в отстаивании своих интересов использовало в XVII в. Русское и коренное население Урала? Каков был результат?	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>- Как вы думаете, почем на восточных окраинах России получило распространение движение старообрядцев?</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 6.
ПЗ №5 Первый музей Уральского общества любителей естествознания</td><td>Практическое занятие №5
Содержание:
Практическое занятие проводится в Свердловском областной краеведческом музее в процессе тематической экскурсии «История УОЛЕ». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения:
Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «История УОЛЕ»
Домашнее задание №6:
2. Заполните таблицу «Уральские изобретатели и ученые»
<table>
<tr><td>Ф.И.О. изобретателя или ученого</td><td>Что изобрел, открыл, создал</td><td>Роль изобретения, открытия в истории Урала</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 7.
Уральские бунтари и ссыльные революционеры</td><td>Содержание учебного материала
Восстание на березовских приисках (Е. Дерюгин). Восстание на Кыштымском заводе (К. Косолапов). Ревдинское восстание. Ссыльные декабристы. Тайные общества (Ази-Гезга). Легенды о Р. Черносвитове. Петрашевцы Оренбуржья.
Домашнее задание № 7
1. Читать учебник:
- История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 190-197
- Обухов Л.А., Шкерин В.А., Шкребень Г.С. История Урала XIX – XX веков: учебное пособие для основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сократ». 2005. – с. 21-26</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		2. Составьте схему сословно-социального состава населения Урала. 3. Заполните контурную карту Урала: Задание: - Нанесите на карту места восстаний горнозаводских рабочих Урала.		
8	**Тема 8.** **Реформы 1860-70х гг.** **Феномен земства**	**Содержание учебного материала** Отмена крепостного права на Урале (ход, события, результаты). Крестьянские и рабочие волнения. Феномен земства. Городское самоуправление. Судебная и военная реформы **Домашнее задание № 8** 1. Читать учебник: - История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 211-256 - Обухов Л.А., Шкерин В.А., Шкребень Г.С. История Урала XIX – XX веков: учебное пособие для основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сократ». 2005. – с. 27-34 2. В учебнике И.С. Огоновской на стр. 224 приведены таблицы по численности крестьян и занятость промыслами. Проанализируйте их и сделайте вывод о социально-экономических процессах на Урале во второй половине XIX века. 3. В чем заключалась особенность деятельности уральских земств?	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
9	**Тема 9.** **ПЗ №6 Екатеринбург: от завода к городу**	**Практическое занятие №6** **Содержание:** Практическое занятие проводится в Музей истории Екатеринбурга в процессе тематической экскурсии «От завода к городу». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «Горный мир» **Домашнее задание №9:** Задание: составить презентацию о развитии сферы гостеприимства в Екатеринбурге в 19 веке	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
10	**Тема 10**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02

	Революционные события на Урале. 1905. 1917. Гражданская война	Начало революционных событий на Урале. Крестьянские выступления. Манифест 17 октября 1905 года и последствия на Урале. Вооруженные столкновения. Уральские промышленники и революция. Либеральное движение на Урале. Итоги революции Начало революционных событий КОБы и Советы. Декабрьские вооруженные выступления. Итоги революции на Урале. Гражданская война на Урале: изменение в административном делении. Первые мероприятия советской власти. Военные действия. Антибольшевистская власть на Урале. Переход к мирной жизни. **Домашнее задание № 10** 1. Читать учебник: - История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 289-312 - Обухов Л.А., Шкерин В.А., Шкребень Г.С. История Урала XIX – XX веков: учебное пособие для основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сократ». 2005. – с. 67-79 2. Заполните контурную карту Урала: Задание: - Нанесите на контурную карту территориально-административное деление Урала в годы революции 1917 и Гражданской войны. 3. Определите роль и место Урала в годы гражданской войны.		ОК 04 ОК 05 ОК 06
11	**Тема 11** **НЭП и Сталинская модернизация**	**Содержание учебного материала** Новая экономическая политика. Коллективизация на Урале, внедрение системы колхозов. Индустриализация на Урале, строительство новых заводов, промышленных районов. Репрессивная политика, борьба с инакомыслием, раскулачивание, принудительные переселения **Домашнее задание № 11** 1. Читать учебник: - История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 313-334, 335-348 - Обухов Л.А., Шкерин В.А., Шкребень Г.С. История Урала XIX – XX веков:	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		учебное пособие для основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сократ». 2005. – с. 80-93 2. В решении каких экономических и социальных проблем на Урале приняли участие иностранные компании, имевшие концессии в регионе? 3. В учебнике И.С. Огоновской на стр. 319 приведены биографии А.Хаммера и В.А.Гассельблата. Есть ли общее в их деятельности и судьбе?		
12	**Тема 12.** **ПЗ №7 Урал – фронту!**	**Практическое занятие №7** **Содержание:** Переход промышленности Урала на военные рельсы (Урал - фронту). Уральцы-фронтовики. Урал как центр эвакуации. Военное культурное наследие Урала (поэзия, музыка, песни) Память о войне (мемориалы, Книги Памяти, электронные порталы). Последствия войны для Урала Практическое занятие проводится в Свердловском областной краеведческом музее в процессе тематической экскурсии «Урал - фронту». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «Урал - фронту» **Домашнее задание №12** Задание: составить презентацию (на выбор): Уральские военные заводы, их продукция и роль в приближении Победы; Военное культурное наследие Урала (поэзия, музыка, песни).	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
13	**Тема 13.** **Феномен закрытых городов и заводов.**	**Содержание учебного материала** Первые мирные годы. Урал – один из центров тяжелой промышленности. «Великие эксперименты» Н.С. Хрущева. Строительство секретных заводов и закрытых городов. Урал становится «открытым» - визиты Ф. Кастро, Д. Неру в Свердловск. Активное строительство на Урале. **Домашнее задание № 13** 1. Читать учебник: - История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 397-422
- Обухов Л.А., Шкерин В.А., Шкребень Г.С. История Урала XIX – XX веков: учебное пособие для основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сократ». 2005. – с. 103-109
2. В чем феномен «закрытых городов» Урала? С чем связано появление в СССР «закрытых городов»?
3. Заполните контурную карту Урала:
Задание:
- Нанесите на контурную карту «закрытые города» Урала</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 14
ПЗ №8 Феномен 80-х годов на Урале. Фигура Б.Н.Ельцина</td><td>Практическое занятие №8
Содержание:
Политика перестройки на Урале. Кризис распределительной системы. Антиалкогольная кампания. Появление импортной продукции. Политическая борьба. Рост конфронтации между властью и «неформалами»
Практическое занятие проводится в музее Ельцин Центра в процессе тематической экскурсии «Музей Бориса Ельцина». Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения:
Выполнить индивидуальные задания на бланках по экспозиции «Музей Бориса Ельцина»
Домашнее задание № 14
1. Читать учебник:
- История Урала: с древнейших времен до наших дней: учебник для 10-11х классов общеобразовательных учреждений / Кол. Авторов. Под общ. ред. И.С. Огоновской, Н.Н. Попова. – Екатеринбург: ИД «Сократ», 2003. – с. 423-465
- Обухов Л.А., Шкерин В.А., Шкребень Г.С. История Урала XIX – XX веков: учебное пособие для основной школы. – Екатеринбург: изд-во «Сократ». 2005. – с. 110-114.
2. Заполните таблицу
<table><tr><td>Название «неформальной»</td><td>Кто возглавлял</td><td>Суть организации</td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		организации		
		3. Почему Урал оказался в авангарде процесса демократических преобразований в СССР? В чем это проявилось?		
15	**Тема 15.** **ПЗ № 9 Культура андеграунда. Уральский рок и альтернативная поэзия**	**Практическое занятие №9** **Содержание практического занятия:** Андеграунд как уникальное социокультурное явление. Феномен андеграунда: понятие, сущность, функциональная специфика. Основные проблемы изучения андеграунда. Социальные вехи андеграунда. Отношение современного общества к андеграунду. Становление и популяризация рок-групп. Свердловский рок-клуб и культура андеграунда. Альтернативная поэзия. Киноклубы Практическое занятие проводится в форме экскурсии по знаковым местам Свердловского рок-клуба: Дворец молодежи, «Тропа старика Букашкина», Дом Башлачева, Свердловский рок-клуб в ДК Свердлова. Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выполнить индивидуальные задания на бланках по маршруту экскурсии **Домашнее задание №15** Задание: создать афишу для маршрута экскурсии	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
16	**Тема 16** **ПЗ №10 Уральский рок и альтернативная поэзия**	**Практическое занятие №10** **Содержание:** Становление и популяризация рок-групп. Свердловский рок-клуб и культура андеграунда. Альтернативная поэзия. Киноклубы Практическое занятие проводится в форме экскурсии по знаковым местам Свердловского рок-клуба: Дворец молодежи, «Тропа старика Букашкина», Дом Башлачева, Свердловский рок-клуб в ДК Свердлова. Задания практического занятия разработаны в соответствии с экскурсией и представленными на ней экспонатами. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Задания для выполнения:
Выполнить индивидуальные задания на бланках по маршруту экскурсии
Домашнее задание №16
Задание: создать афишу для маршрута экскурсии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Самостоятельная работа
На основе материалов, представленных учителем, заполните таблицу
<table>
<tr><td>Рок-группа

песня/композиция</td><td>Основной мотив, образы</td><td>Смысловая нагрузка</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td colspan="3">Итого:</td><td>36/12/20/4</td><td></td></tr>
</table>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.07 История родного края

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бахрушин, С. В. Очерки по истории колонизации Сибири в XVI и XVII веках / С. В. Бахрушин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 193 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-15267-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/5204752.

2. Наш Урал. Режим доступа: http://nashural.ru/

3.2.2. Дополнительные источники

1. Хохлов, Г. Т. Путешествие уральских казаков в Беловодское царство / Г. Т. Хохлов; под общей редакцией В. Г. Короленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 128 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-15381-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520492

2. 1723. Екатеринбург-Свердловск. Режим доступа: http://www.1723.ru/

3. Официальный портал ЕТВ. Режим доступа: https://ekburg.tv/

4. Официальный сайт Музея истории Екатеринбурга. Режим доступа: http://m-i-e.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.07 История родного края

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- этнографические и географические особенности Урала; - археологические памятники и территории первоначального освоения, основные этносы, пути русской колонизации Урала; соотносить это знание с местом проживания; - основы хронологии, периодизации, соотносить характерные события, даты и процессы, оценивать их последовательность и длительность; - персоналии основных исторических событий на Урале; - основные зоны горнозаводского производства и памятники горнозаводского дела, центры социальной, революционной активности, административные и культурные центры XVIII-XX вв; - памятные места социальной, гражданской и культурной истории (поселения, предприятия, архитектура, мемориалы, музеи, храмы, учреждения); соотносить это знание с местом проживания; - историко-краеведческую терминологию; - роль Урала в истории России - истории и современном этапе развития г. Екатеринбурга туристском потенциале г. Екатеринбурга; - формирование у обучающихся компетенций, связанных с информированием гостя о достопримечательностях г. Екатеринбурга.	Демонстрация знаний: этнографические и географические особенности Урала; археологические памятники и территории первоначального освоения, основные этносы, пути русской колонизации Урала; соотносить это знание с местом проживания; основы хронологии, периодизации, соотносить характерные события, даты и процессы, оценивать их последовательность и длительность; персоналии основных исторических событий на Урале; основные зоны горнозаводского производства и памятники горнозаводского дела, центры социальной, революционной активности, административные и культурные центры XVIII-XX вв; памятные места социальной, гражданской и культурной истории (поселения, предприятия, архитектура, мемориалы, музеи, храмы, учреждения); соотносить это знание с местом проживания; историко-краеведческую терминологию; роль Урала в истории России; истории и современном этапе развития г. Екатеринбурга туристском потенциале г. Екатеринбурга; формирование у обучающихся компетенций, связанных с информированием гостя о достопримечательностях г. Екатеринбурга.	- заполнение хронологических таблиц - работа с исторической картой Урала - заполнение контурной карты Урала - составление схем - составление стендовых докладов и проектов на основе работы со справочной информацией - анализ статистических данных - анализ источников - анализ музейных экспозиций
Умения:		
- соотносить даты, единичные явления и события, имена с процессами развития конкретной	Демонстрация умений: соотносить даты, единичные явления и события, имена с	- тестирования, - экспертная оценка самостоятельной

(своей) территории, региона в контексте российской истории; - пользоваться картами, схемами, таблицами, работать со справочной литературой, накапливать и фиксировать информацию в разнообразной, - письменной и электронной форме; дать описание экскурсии, историко-краеведческой композиции; - сравнивать источники по одной теме, выявлять противоречия, различать объективный и субъективно-оценочный слой информации, - видеть позицию или интерес «автора» источника; - выделять тему и проблему, свою точку зрения, последовательно выражать ее в устной и письменной форме, составлять развернутый план ответа.	процессами развития конкретной (своей) территории, региона в контексте российской истории; пользоваться картами, схемами, таблицами, работать со справочной литературой, накапливать и фиксировать информацию в разнообразной, письменной и электронной форме; дать описание экскурсии, историко-краеведческой композиции; сравнивать источники по одной теме, выявлять противоречия, различать объективный и субъективно-оценочный слой информации; видеть позицию или интерес «автора» источника; выделять тему и проблему, свою точку зрения, последовательно выражать ее в устной и письменной форме, составлять развернутый план ответа.	работы

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«СГ.08 СТРАНОВЕДЕНИЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Спицына О.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Снигирев Л.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.08 Страноведение

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Страноведение»: формирование необходимых знаний о политических, экономических и культурных особенностях стран и регионов мира.

Дисциплина «Страноведение» 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	Владеть навыками
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	- ориентироваться в территориальной дифференциации туристского спроса и предложения; - использовать знания о географической структуре и интенсивности туристских потоков; - ориентироваться в региональной структуре и динамике развития международного туризма; - оценивать рекреационные ресурсы туристской освоенности и перспективы развития туризма в регионах мира.	- характеристику экономико-географического положения стран; - характеристику природных условий и ресурсов; - характеристику населения стран; - характеристику туристских формальностей: паспорта, визы, таможенные правила, валютный контроль, безопасность путешествия, страхование при поездках	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.08 Страноведение

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	34	20
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	20	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины СГ.08 Страноведение

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4
Раздел 1. Основные понятия страноведения		**6 / 12**	
Тема 1.1 Введение	**Содержание**		
	1. Введение. Основные понятия дисциплины. Исторические сведения. Страноведение в структуре географических наук. Объект и предмет исследований в страноведении.	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Анализ национальных и заповедных парков России. Выявление значимости парков, отличительные характеристики между территориями, определение среди представленных наиболее привлекательный для туризма.	4	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Тема 1.2 Экология и природопользование	**Содержание**		
	1. Человек в природе. Природные ресурсы и природно-ресурсный потенциал территории, его потенциал и структура. Выделение природных районов для ведения хозяйства.	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Характеристика текущего потенциала использования природных ресурсов России, выяснение, какие из территорий могут быть использованы в туристических целях	4	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Тема 1.3 Политическое и экономическое развитие страны	**Содержание**		
	1. Основные понятия и терминология. Государственное устройство и общественно-политическое развитие страны. Местные органы самоуправления. Административное деление страны. Выделение экономических районов. Развитие промышленности. Ведение сельского хозяйства. Транспорт. Место страны в мировой экономике.	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	В том числе самостоятельных работ		
	1. Подготовка сообщения на тему «Национальные культурные праздники. Гастрономические традиции», страна по выбору студента	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Раздел 2. Туристическое страноведение		**8 / 8**	
Тема 2.1 Туризм как сфера	**Содержание**		
	1. Туризм как сфера мировой экономики. Туризм и туристы, экскурсии.	2	ОК 1, ОК 3,

мировой экономики. Страны Азии. Китай	Организационные формы туризма. Инфраструктура и виды туризма. Экологический, историко-культурный, гастро и агротуризм. Политическая, географическая, экономическая и демографическая характеристика стран Азии. Китай. Составление основного туристского маршрута по достопримечательностям страны.		ОК 4, ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Составление карты путешественника Китая. Необходимо выделить основные точки, в которые следует отправиться путешественнику, дать краткую характеристику всего путешествия.	4	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Тема 2.2 Страны Африканского континента. Кения	**Содержание**		
	1. Политическая, географическая, экономическая и демографическая характеристика стран Африки. Кения. Составление основного туристского маршрута по достопримечательностям стран. Гастрономический тур – как современный и актуальный вид туризма. Программы маршрутов.	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Создание маршрута Гастрономического тура по Африканскому континенту, указание количества времени, требуемого для прохождения тура, средний чек в каждом из ресторанов и общую стоимость подобного маршрута	4	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Тема 2.3 Популярная Европа-Азия. Турция	**Содержание**		
	1. Политическая, географическая, экономическая и демографическая характеристика стран Западной Азии и Южной Европы. Турция. Составление основного туристского маршрута по достопримечательностям стран. Гастрономический тур – как современный и актуальный вид туризма. Программы маршрутов.	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Создание маршрута Гастрономического тура по Турции, указание количества времени, требуемого для прохождения тура, средний чек в каждом из ресторанов и общую стоимость подобного маршрута	4	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Тема 2.4 Итоговое занятие	**Содержание**		
	1. Итоговое занятие. Сдача долгов и итоговая контрольная работа.	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.08 Страноведение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный 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, 2026. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475817

2. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02282-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513722

3. География туризма. Южная Европа : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Е. Д. Салас Лусуриага, Ю. Л. Кужель; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 443 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09810-5. — Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516598

4. География туризма. Западная и Северная Европа. Япония: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Полынова, Ю. Л. Кужель; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 574 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13837-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/51659

5. Родин, О. Ф. Страноведение. Федеративная Республика Германия: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ф. Родин. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15894-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510206

6. Христов, Т. Т. География туризма: учебник для среднего профессионального образования / Т. Т. Христов. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 273 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14059-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519826

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"

3. 152-ФЗ «О защите персональных данных» от 8 июля 2006 года.

4. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 02.07.2021) Об основах туристской деятельности в Российской Федерации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.08 Страноведение

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- характеристику экономико-географического положения стран; - характеристику природных условий и ресурсов; - характеристику населения стран; - характеристику туристских формальностей: паспорта, визы, таможенные правила, валютный контроль, безопасность путешествия, страхование при поездках	Демонстрация знаний: характеристику экономико-географического положения стран; характеристику природных условий и ресурсов; характеристику населения стран; характеристику туристских формальностей: паспорта, визы, таможенные правила, валютный контроль, безопасность путешествия, страхование при поездках	- тестирования, - практические работы - экспертная оценка самостоятельной работы
Умения:		
- ориентироваться в территориальной дифференциации туристского спроса и предложения; - использовать знания о географической структуре и интенсивности туристских потоков; - ориентироваться в региональной структуре и динамике развития международного туризма; - оценивать рекреационные ресурсы туристской освоенности и перспективы развития туризма в регионах мира	Демонстрация умения: ориентироваться в территориальной дифференциации туристского спроса и предложения; использовать знания о географической структуре и интенсивности туристских потоков; ориентироваться в региональной структуре и динамике развития международного туризма; оценивать рекреационные ресурсы туристской освоенности и перспективы развития туризма в регионах мира	- тестирования, - практические работы - экспертная оценка самостоятельной работы

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины

«ОП.01 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Спицына О.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»: формирование теоретических знаний и практических навыков, позволяющих анализировать сервисную деятельность, историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, теории организации обслуживания, современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса на предприятиях туризма и гостеприимства.

Дисциплина «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	- проводить поиск в различных поисковых системах; - использовать различные виды учебных изданий; - применять методики самостоятельной работы с учетом особенностей изучаемой дисциплины; - описывать методы мониторинга рынка услуг; - воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг;	- истории и теории в сфере туризма и гостеприимства; - классификаций услуг и сервиса; - методов мониторинга рынка услуг; - правил обслуживания потребителей услуг;	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	52	
Учебные занятия	52	26
В том числе теоретические занятия	26	
Практические занятия	26	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
			52/26/26	
1	**Тема 1 Основы теории услуг**	**Содержание учебного материала:** Понятие услуги. Свойства услуги. Типы услуг: производственные, распределительные, профессиональные, потребительские, общественные. Услуги в современной экономике и их особенности как товара. Рынок услуг и его особенности. Покупательский риск в сфере услуг. Маркетинговая среда предприятия сервиса. Сегментирование рынка услуг. **Домашнее задание №1:** выучить понятия пройденной темы	2	ОК 2
2	**Тема 2 Классификация услуг по принципам**	**Содержание учебного материала:** Классификация услуг по принципам: вещественности или невещественности, материальные и нематериальные, стандартизированные и творческие, производственные и непроизводственные, коммерческие и некоммерческие, чистые и смешанные, идеальные и реальные, легитимные и нелегитимные, личностные и безличные, простые и сложные и т.д. **Домашнее задание №2:** повторить изученный материал	2	ОК 2
3	**Тема 3 П.З.№1 Характеристика услуг**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №1:** Анализ характеристики основных показателей услуг **Домашнее задание №3:** повторить изученный материал	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9
4	**Тема 4 П.З.№2 Этикет специалиста**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №2:** Разработка памятки норм и правил профессионального поведения и этикета специалиста **Домашнее задание №4:** повторить изученный материал	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9
5	**Тема 5 Сущность**	**Содержание учебного материала:** Сервис как деятельность. Основные задачи современного сервиса:	2	ОК 2

	системы сервиса	консультирование, подготовка персонала и покупателя, передача необходимой технической документации, доставка изделия, приведение изделия в рабочее состояние, оперативная поставка запасных частей, сбор и систематизация информации, формирование постоянной клиентуры рынка. Основные виды сервисной деятельности: технический, технологический, информационно-коммуникативный, транспортный, гуманитарный. **Домашнее задание №5:** повторить изученный материал		
6	**Тема 6 Классификация сервиса**	**Содержание учебного материала:** Классификация сервиса: по времени его осуществления, по содержанию работ, по направленности услуг, по степени адаптации к потребителям, по масштабу и т.д. Основные подходы к осуществлению сервиса. Тенденции современного сервиса. Принципы современного сервиса. **Домашнее задание №6:** выучить понятия пройденной темы	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
7	**Тема 7 П.З.№3 Классификация потребностей**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №3:** Характеристика классификации потребностей в услугах **Домашнее задание №7:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 5**
8	**Тема 8 Специфика предоставления услуг**	**Содержание учебного материала:** Основные характеристики материальных и социально-культурных услуг. Специфика предоставления услуг: помещение, оборудование, персонал, организация обслуживания, основные этапы исполнения услуг. Требования по предоставлению услуг: обязательность предложения, необязательность использования клиентом, эластичность сервиса, удобство сервиса, информационная отдача сервиса, разумная ценовая политика, гарантированное соответствие производства сервису. **Домашнее задание №8:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 2**
9	**Тема 9 П.З.№4 Требования по предоставлению услуг**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №4:** Характеристика требований по предоставлению услуг **Домашнее задание №9:**	**2**	**ОК 2**

		повторить изученный материал		
10	**Тема 10 Сервис как потребность**	**Содержание учебного материала:** Сервис как потребность. Роль сервиса в удовлетворении потребностей человека. Фазы выбора потребителями товаров и услуг: цель, принятие решения, действия, удовлетворение потребности. **Домашнее задание №10:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 2**
11	**Тема 11 Формы и методы обслуживания потребителей**	**Содержание учебного материала:** Формы обслуживания потребителей: обслуживание потребителей в стационарных условиях, обслуживание потребителей с выездом на дом, бесконтактное обслуживание по месту жительства потребителя, обслуживание с использованием обменных фондов товаров. Методы обслуживания потребителей: обслуживание специалистом по сервису, самообслуживание, экспресс-обслуживание и т.д. **Домашнее задание №11:** выучить понятия пройденной темы	**2**	**ОК 2**
12	**Тема 12 П.З.№5 Обслуживание потребителей**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №5:** Оценка процесса обслуживания потребителей **Домашнее задание №12:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 5** **ОК 9**
13	**Тема 13 «Контактная зона»**	**Содержание учебного материала:** Обслуживание потребителей в контактной зоне. Понятие «контактной зоны». Соответствие контактной зоны характеру и содержанию сервисной деятельности; техническая оснащенность; помещения; образцы изделий; описание услуг; стоимость услуг. **Домашнее задание №13:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 2**
14	**Тема 14 П.З.№6 Персонал в контактной зоне**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №6:** Характеристика показателей профессионального уровня персонала в контактной зоне. Профессиональные качества сотрудника: не причинять потребителю услуги неудобства без крайней необходимости, не допускать возникновения у него болезненных или неприятных ощущений, быть обходительным, любезным. Культура сервиса. **Домашнее задание №14:**	**2**	**ОК 2**

		повторить изученный материал		
15	**Тема 15 П.З.№7 Правила обслуживания потребителей**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №7:** Анализ документации: система законодательно-правовых, нормативных, технических документов по регулированию отношений между исполнителями услуг и потребителями, установлению правил конкурентной борьбы, ограничению рисков. **Домашнее задание №15:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 2**
16	**Тема 16 П.З.№8 Опросные листы для потребителей**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №8:** Разработка опросного листа для оценки удовлетворенности потребителя услуги **Домашнее задание №16:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 5** **ОК 9**
17	**Тема 17 П.З.№9 Работа с договорами**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №9:** Договор как основание для оказания услуг потребителю. Расторжение договора. Ответственность сторон. Возмещение убытков. Недостатки оказанной услуги. Процедура оплаты услуги. Составление договора для оказания услуг потребителю **Домашнее задание №17:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 5** **ОК 9**
18	**Тема 18 Система показателей услуг**	**Содержание учебного материала:** Качество услуги. Качество обслуживания. Система показателей услуг: назначения, безопасности, надежности, социального назначения услуг, эстетические, информативности услуг, профессионализма персонала. Основные характеристики качественности: своевременность, скорость, комфортность, этика, эстетика, комплексность, информативность, достоверность, доступность, безопасность, экологичность и т.д. (по применению). **Домашнее задание №18:** выучить понятия пройденной темы	**2**	**ОК 2**
19	**Тема 19 Контроль качества услуг**	**Содержание учебного материала:** Система контроля качества. Методы контроля: цели применения, физико-статистические признаки и процедуры, формирование результатов. Нормативно-правовая база: ФЗ, Правила, система ГОСТов.	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 5** **ОК 9**

		Домашнее задание №19: повторить изученный материал		
20	**Тема 20 П.З.№10 Нормативно-правовая база**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №10:** Анализ нормативно-правовой базы **Домашнее задание №20:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 5** **ОК 9**
21	**Тема 21 Осуществление услуг Виды туристского сервиса**	**Содержание учебного материала:** Социально-культурные услуги. Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Виды туров. Виды туристского сервиса: внутренний, въездной, выездной, самодеятельный туризм. **Домашнее задание №21:** выучить понятия пройденной темы	**2**	**ОК 2**
22	**Тема 22 П.З.№11 Классификация видов туристских услуг**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №11:** Составление сравнительной классификации видов туристских услуг **Домашнее задание №22:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 5** **ОК 9**
23	**Тема 23 Дополнительные виды сервисной деятельности**	**Содержание учебного материала:** Виды сервисной деятельности: услуги туроператора, услуги турагента, услуги при самодеятельном туризме, экскурсионные услуги, услуги предприятия питания. Комплекс услуг. Дополнительные услуги. **Домашнее задание №23:** выучить понятия пройденной темы	**2**	**ОК 2**
24	**Тема 24 П.З.№12 Продажа услуг**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №12:** Отработка взаимодействия с потребителями при продаже услуг. Решение ситуационных задач **Домашнее задание №24:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 4** **ОК 5** **ОК 9**
25	**Тема 25 П.З.№13 Прием и оформление заказов**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №13:** Отработка навыков по приему и оформлению заказов на услуги. Решение ситуационных задач **Домашнее задание №25:** повторить изученный материал	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 4** **ОК 5** **ОК 9**

26	**Тема 26 Внедрение новых услуг**	**Содержание учебного материала:** Формирование и продвижение новых услуг в сфере туризма и гостеприимства	**2**	**ОК 2**
		Итого	**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Сервис на объектах гостеприимства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бражников, М. А. Сервисология: учебное пособие для вузов / М. А. Бражников. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 144 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13343-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519336

2. Восколович, Н. А. Экономика платных услуг: учебник и практикум для вузов / Н. А. Восколович. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 441 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14124-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513521

3. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13873-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512610

4. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность в обслуживании населения: учебное пособие для спо / Ю. П. Свириденко, В. В. Хмелев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-9455-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195460

5. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512196

3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. N 1853 об утверждении «Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

2. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. №1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» Новые правила классификации гостиниц

3. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 02.07.2021) Об основах туристской деятельности в Российской Федерации

4. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.

5. ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

6. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

7. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения.

8. ГОСТ Р 50681 – 2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.

9. ГОСТ Р 50691-2013 Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг.

10. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.

11. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

12. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- истории и теории в сфере туризма и гостеприимства; - классификации услуг и сервиса; - методы мониторинга рынка услуг; - правила обслуживания потребителей услуг	Демонстрация знаний: истории и теории в сфере туризма и гостеприимства; классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Экспертная оценка выполнения практических заданий
Умения:		
- проводить поиск в различных поисковых системах; - использовать различные виды учебных изданий; - применять методики самостоятельной работы с учетом особенностей изучаемой дисциплины; - описывать методы мониторинга рынка услуг; - воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	Демонстрация умений: проводить поиск в различных поисковых системах; использовать различные виды учебных изданий; применять методики самостоятельной работы с учетом особенностей изучаемой дисциплины; описывать методы мониторинга рынка услуг; воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса»: формирование представлений о планировании собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Формирование представлений о правовой и финансовой грамотности в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации;	-

	информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	- формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	36	12
В том числе теоретические занятия	24	
Практические занятия	12	
Лабораторные занятия		
Консультации	-	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1.1** **Основные теории предпринимательства**	**Содержание:** История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России. **Домашнее задание №1:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр.28-29 ответить на вопросы	2	ОК 1-ОК5, ОК9
2	**Тема 1.2** **Сущность предпринимательской деятельности**	**Содержание:** Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности. **Домашнее задание №2:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 33-39, дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9
3	**Тема 1.3** **ПЗ № 1 Типология предпринимательства**	**Содержание:** **Практическое занятие №1:** Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. . Классификация предпринимательства. **Домашнее задание №3:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.19-23 дополнить таблицу «Классификация предпринимательства»	2	ОК 1-ОК5, ОК9
4	**Тема 1.4** **Субъект, объект предпринимательства**	**Содержание:** Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей. **Домашнее задание №4:** ГК РФ изучить права и обязанности предпринимателей, заполнить таблицу	2	ОК 1-ОК5, ОК9
5	**Тема 1.5**	**Содержание:**	2	ОК 1-ОК5,

	Предпринимательская среда	Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия. **Домашнее задание №5:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.117-119, 120-121 дополнить таблицы .		ОК9
6	**Тема 1.6** **ПЗ № 2 Организационно-правовые формы предприятий**	**Содержание:** **Практическое занятие №2:** Организационно-правовые формы предприятий. Организационно-экономические формы предпринимательства **Домашнее задание №6:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 49-56 дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9
7	**Тема 1.7** **Малый, средний и крупный бизнес**	**Содержание:** Малый, средний и крупный бизнес: признаки (объемы производства, численность занятых, экономическая эффективность). Инновационное предпринимательство. Роль и функции сектора малого предпринимательства. **Домашнее задание №7:** Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в действующей редакции) статьи 3,4,7	2	ОК 1-ОК5, ОК9
8	**Тема 1.8** **Предпринимательская деятельность без образования юридического лица**	**Содержание:** Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. Виды деятельности индивидуальных предпринимателей. **Домашнее задание №8:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.75 изучить «Преимущества и недостатки регистрации ИП».	2	ОК 1-ОК5, ОК9
9	**Тема 1.9** **Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности**	**Содержание:** Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
10	**Тема 1.10** **Риски предпринимательской**	**Содержание:** Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на	2	ОК 1-ОК5, ОК9

	деятельности	предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков.		
11	**ПЗ № 3 Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности**	**Содержание:** **Практическое занятие №3:** Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
12	**Тема 1.11** **Система налогообложения предпринимательской деятельности**	**Содержание:** Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности стр.152-160, дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9
13	**Тема 1.12** **Правовое регулирование предпринимательской деятельности**	**Содержание:** Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
14		**Содержание:** Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
15	**Тема 1.13** **Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России**	**Содержание:** Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки. **Домашнее задание №9:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.151-158, 159 выполнить задание 1.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
16-17	**Тема 1.14** **ПЗ № 4-5 Собственное дело. Бизнес -план**	**Содержание:** **Практическое занятие №4-5:** Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации «start-up». Разработка предпринимательской идеи. Определение целей предпринимательской идеи. Проведение рыночных исследований. Оценка идеи создания предприятия. Финансирование идеи создания	4	ОК 1-ОК5, ОК9

		предприятия. Разработка обоснованного бизнес-плана. Формирование конкретного решения. Подбор соучредителей. Проведение организационных мероприятий. Государственная регистрация. **Домашнее задание №10:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.192-199, «юридическое оформление предприятия», составить конспект.		
18	**ПЗ № 6 Защита проекта бизнес-плана**	**Содержание:** **Практическое занятие №6:** Защита проекта бизнес-плана	2	ОК 1-ОК5, ОК9
		Итого	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Кабинет организации коммерческой деятельности, предпринимательской деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности: учебник и практикум для СПО/О.С.Боброва, С.И.Цыбуков, И.А.Бобров. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512484

2. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531105

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, 2026. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515071

4. Николенко П.Г., Гаврильева Т.Ф. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса: Администрирование отеля.:учебник и практикум для СПО/ П.Г.Николаенко, Т.Ф.Гаврильева - Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 445 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530952

5. Разумовская, Е. В. Предпринимательское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Разумовская. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16958-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532114

6. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16925-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532026

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции) "О защите прав потребителей"

3. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (в действующей редакции)

4. Закон РФ от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (в действующей редакции) «О техническом регулировании»

5. Консультант Плюс. URL:http://www.consultant.ru/

6. Информационно-правовой портал «Гарант»

7. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.

8. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.

9. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для академического бакалавриата. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 303 с.

10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николюкина. — М.: Издательство Юрайт, 2026.

11. Чернопятов А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - основы предпринимательской	Демонстрация знаний: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; -написание диктантов; -оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, мультимедийных презентаций; -решение ситуационных задач

деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	
Умения:		
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - излагать свои мысли на	Демонстрация умений: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами,	

государственном языке; оформлять документы; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	

Приложение 2.26
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Агалакова Е.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве»: формирование представлений о понятии правового и документационного обеспечения в сфере профессиональной деятельности, о значении в подготовке специалистов сферы туризма и гостеприимства.

Дисциплина «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-06, 09 ПК 1.1-1.4	- применять правовые нормы в профессиональной деятельности; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации; - организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных	- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации; - правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства стандарты, нормы и правила ведения документации.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	34	14
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия	14	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве

№ Занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
Раздел 1. Основы гражданского права и предпринимательской деятельности			**10**	
1	**Тема 1.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала:** понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения. Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Гражданская дееспособность и правоспособность. **Домашнее задание №1:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.1-3). Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс».	2	ОК 01,03 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.2 ПК 1.4
2	**Тема 1.2. ПЗ.№1. Юридические факты в гражданских правоотношениях**	**Содержание учебного материала**: понятие юридических фактов в гражданских правоотношениях. Объекты гражданских прав. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ. **Практическое занятие №1:** индивидуальная работа с Гражданским кодексом РФ и раздаточным материалом, решение практических ситуаций, выполнение заданий на определение объектов гражданского права. **Домашнее задание №2:** поиск ситуаций на тему «Юридические факты в гражданском праве» работа с нормативными актами, интернет ресурсами.	2	ОК 01-03 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.1
3	**Тема 1.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели**	**Содержание учебного материала:** понятия и признаки юридического лица Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц. Отдельные виды юридических лиц. Нормативно-правовые акты деятельности организаций. Порядок регистрации юридических организаций. Индивидуальные предприниматели. Порядок регистрации индивидуальных предпринимателей. **Домашнее задание №3:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.4). Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс».	2	ОК 01-03 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.3

4	**Тема 1.4.** **Сделки и представительство. Право собственности.**	**Содержание учебного материала**: сделки: понятие, содержание, форма, виды. Представительство и доверенность. Сроки осуществления и защиты гражданских прав. Исковая давность. Право собственности. Приобретение права собственности. Прекращение права собственности. **Домашнее задание №4:** решение ситуаций на определение вида сделки с использованием Гражданского кодекса РФ.	2	ОК 01,02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.1
5	**Тема 1.5.** **ПЗ.№2. Основные виды хозяйственных договоров**	**Содержание учебного материала**: виды хозяйственных договоров: купля-продажа, мена, дарение, аренда, подряд, договор возмездного оказания услуг. **Практическое занятие №2:** работа в парах с использованием конспекта, раздаточного материала и Гражданского кодекса РФ. Составление договора об оказании гостиничных услуг. **Домашнее задание №5:** решение ситуаций на определение вида договора с использованием Гражданского кодекса РФ.	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.2
Раздел 2. Основы трудового права			**14**	
6	**Тема 2.1.** **Правовое регулирование трудоустройства в РФ**	**Содержание учебного материала**: трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов. Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе. Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия. **Домашнее задание №6:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 10,11 ТК РФ).	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.2
7	**Тема 2.2.** **Основные положения трудового договора**	**Содержание учебного материала**: трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок. **Домашнее задание №7:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 11,12,13 ТК РФ).	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.3

8	**Тема 2.3.** **ПЗ.№3 Правовое регулирование трудовых правоотношений**	**Содержание учебного материала:** Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора. Трудовой договор и право социального обеспечения. **Практическое занятие №3**: моделирование и решение ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора в соответствии с трудовым законодательством. Составление трудового договора на по шаблону с использованием раздаточного материала. **Домашнее задание №8**: решение ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора в соответствии с трудовым законодательством, анализ Трудового кодекса РФ (раздел 3).	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.1
9	**Тема 2.4.** **Рабочее время и время отдыха**	**Содержание учебного материала**: понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени. Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени в гостиничной индустрии. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска. **Домашнее задание №9:** изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.15,16,20,21,22 ТК РФ).	2	ОК 01 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.2
10	**Тема 2.5.** **Ответственность за нарушение трудового законодательства**	**Содержание учебного материала**: дисциплина труда. Понятие дисциплинарной ответственности. Дисциплинарные взыскания: понятие и виды. Понятие материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя и работника. Виды материальной ответственности. Особенности материальной ответственности в гостиничной индустрии. **Домашнее задание №10:** решение практических ситуаций по видам дисциплинарной и материальной ответственности. Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 29,30 ТК РФ).	2	ОК 01 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.3

11	**Тема 2.6.** **ПЗ.№4 Привлечение к дисциплинарной и материальной ответственности**	**Содержание учебного материала:** алгоритм привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Алгоритм привлечения работника к материальной ответственности. **Практическое занятие №4:** Решение практических ситуаций по определению дисциплинарной и материальной ответственности, моделирование проблемных ситуаций в гостиничной индустрии. Составление правил внутреннего трудового распорядка работников в парах. **Домашнее задание №11:** решение ситуационных задач с помощью Трудового кодекса РФ по привлечению к дисциплинарной ответственности работника.	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.2
12	**Тема 2.7.** **ПЗ.№5. Защита нарушенных прав и порядок разрешения споров**	**Содержание учебного материала**: правовые нормы защиты трудовых прав. Защита прав и законных интересов работников и предприятий сферы туризма и гостеприимства - юридических лиц и физических лиц. **Практическое занятие №5:** Заполнение схемы «Способы защиты гражданских прав». Заполнение таблицы «Система общественной защиты прав» **Домашнее задание №12:** Изучение положений Кодекса об административных правонарушениях РФ.	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.1
Раздел 3. Документационное обеспечение профессиональной деятельности			**10**	
13	**Тема 3.1.** **Делопроизводство и общие нормы оформления документов**	**Содержание учебного материала**: документ и его функция. Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления. Требования к составлению и оформлению деловых документов. Классификация и структура организационно-распорядительных документов. **Домашнее задание №13:** проклассифицировать документ заявление.	2	ОК 01 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.1
14	**Тема 3.2.** **Основные виды управленческих документов**	**Содержание учебного материала**: организационные документы. Распорядительные документы. Виды информационно-справочных документов. Максимальный набор реквизитов для документов управления в соответствии с ГОСТ Р 6.30-2003 с 1-20. Требования к оформлению документов. **Домашнее задание №14:** оформить бланк для письма с заданными реквизитами организации	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.1

15	**Тема 3.3.** **ПЗ. №6 Оформление документов**	**Практическое занятие работа №6:** индивидуальная работа по оформлению общего бланка с угловым и продольным расположением реквизитов. Составление докладной, служебной, объяснительной записок. **Домашнее задание №15:** оформить докладную записку на командирование.	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.3
16	**Тема 3.4.** **Организационно-правовые документы**	**Содержание учебного материала: п**онятия, характеристика, состав и особенности оформления организационных документов. Должностная инструкция, устав, учредительный договор. **Домашнее задание №21:** оформить учредительный договор в соответствии с заданными реквизитами.	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.2
17	**Тема 3.5.** **ПЗ. №7** **Дифференцированный зачет**	**Практическое занятие №7:** индивидуальная работа студентов с раздаточным материалом. Решение ситуационных задач и выполнение тестовых заданий по пройденным темам. **Домашнее задание №27:** работа над ошибками.	2	ОК 01-02 ОК 04-06 ОК 09 ПК 1.2
		Самостоятельная работа: составить договор об индивидуальной материальной ответственности работника.	2	
		ИТОГО	**36/20/14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Правового обеспечения профессиональной деятельности, Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. «Гражданский кодекс Российской Федерации» от 30 ноября 1994 года N51-ФЗ

3. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ

4. 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, 2026. — 438 с.

5. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Альбов [и др.]; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николюкина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 425 с.

6. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2026.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Правовые программы: «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»

Нормативные акты:

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
4. Трудовой кодекс РФ
5. Налоговый кодекс РФ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Знания:		
- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации; - правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - общие требования к документационному обеспечению; - управления в туризме и индустрии гостеприимства; - стандарты, нормы и правила ведения документации	Демонстрация знаний: основных законодательных актов и других нормативных документов; правового регулирования партнерских отношений; прав и обязанностей работников; общих требований к документационному обеспечению; стандартов и норм ведения документации	Выполнение индивидуальных практических заданий. Письменная работа в форме тестирования.
Умения:		
- применять правовые нормы в профессиональной деятельности; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации; - организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных	Демонстрация умений: применять правовые нормы в профессиональной деятельности; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы; организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных	

Приложение 2.27
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Бахтиярова Н.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Менеджмент в туризме и гостеприимстве»: формирование теоретических знаний и практических навыков, позволяющих проводить анализ внешней и внутренней среды предприятий туризма и гостеприимства, принимать управленческие решения, формировать структуры управления.

Дисциплина «Менеджмент в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	- применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; - формировать организационные структуры управления; - учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	- сущность и характерные черты современного менеджмента; - внешнюю и внутреннюю среду организации; - цикл менеджмента; - процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; - функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; - систему методов управления; - стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; - особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	52	
Учебные занятия	40	22
В том числе теоретические занятия	18	
Практические занятия	22	
Лабораторные занятия		
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

2.2. Содержание дисциплины ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
1.	**Тема 1** **Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности.**	**Содержание учебного материала** Введение. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Основные понятия и управленческие категории Основные этапы развития менеджмента **Домашнее задание № 1** изучить учебник Шарапова, Т. В. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 208 с. , стр 8-9,9-18	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
2.	**Тема 2** **Классические и современные школы менеджмента**	**Содержание учебного материала** История развития менеджмента. Ф.Тейлор -основоположник научного менеджмента. Основные принципы классической школы менеджмента. Административная школа менеджмента. Принципы управления А.Файоля. Характеристика школы человеческих отношений. Поведенческая школа, основные положения.Современные школы менеджмента **Домашнее задание № 2** изучить учебник: Шарапова, Т. В. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 208 с. , стр 9-18	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
3.	**Тема 3** **ПЗ № 1 Сильные и слабые стороны различных школ менеджмента**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Составить сравнительную таблицу различных школ и направлений менеджмента. **Домашнее задание №3:** оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
4.	**Тема 4** **Принципы управления**	**Содержание учебного материала** Обьект и субьект управления, их взаимосвязь Принципы управления: общие и частные. Характеристика, применение **Домашнее задание № 4**	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09

		изучить учебник Шарапова, Т. В. Основы менеджмента: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 208 с. ,стр 20-24,28-31		
5.	**Тема 5** **ПЗ № 2 Применение принципов управления**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Проанализировать на основе предприятия питания (база практики) применение основных принципов управления **Домашнее задание №5:** оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
6.	**Тема 6** **Организация как группа людей с общими целями**	**Содержание учебного материала** 1 Определение организации как : а)группы людей с общими целями; б) взаимосвязи различных подразделений; в) организационная структура управления. 2. Этапы развития организации, жизненный цикл организации **Домашнее задание №6** изучить учебник Шарапова, Т. В. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 208 с. ,стр 20-24,24-28	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
7.	**Тема 7** **Внутренняя и внешняя среда организации**	**Содержание учебного материала** 1) Общие и отличительные черты организаций 2) характеристика факторов внутренней среды организации характеристика факторов внутренней среды организации (прямого и косвенного воздействия **Домашнее задание №7** изучить учебник Шарапова, Т. В. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 208 с. ,стр 20-24	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
8.	**Тема 8** **ПЗ № 3 Система SMART -анализа**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Провести анализ внутренней и внешней среды предприятия питания по системе STEP-анализ, SWOT-анализ, модель «7-S» Mc-Kinsey.(по заданию преподавателя) **Домашнее задание № 8** Оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
9.	**Тема 9**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-

	Методы управления персоналом в	1.Методы управления персоналом: определение, их роль в управлении персоналом. Классификация методов управления. 2.Экономические методы управления, характеристика. Методы дисциплинарного воздействия 3.Организационно-распорядительные методы управления. **Домашнее задание № 9** изучить учебник Абчук, В. А. Теоретические основы менеджмента: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Абчук, С. Ю. Трапицын, В. В. Тимченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 320 с , стр 80-89		02 ОК 04- 05 ОК 09
10.	**Тема 10** **ПЗ № 4 Социально-психологические методы управления**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Разработать социально психологические методы управления для предприятий гостеприимства по различным направлениям с учетом специфики предприятия гостеприимства: 1.Методы управления коллективами, органами, группами, внутригрупповыми явлениями и процессами; 2. Методы управления индивидуально-личностным поведением. **Домашнее задание № 10** Оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
11.	**Тема 11** **ПЗ № 5 Решение производственных ситуаций**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие№ 5** Проанализировать применение различных методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности. **Домашнее задание № 11** Оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
12.	**Тема 12 Состав и структура групп в коллективе**	**Содержание учебного материала** 1.Психологические типы характеров работников. 2. Понятие группы. Виды групп. 3.Закономерности групповой деятельности 4.Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. **Домашнее задание № 12** изучить учебник Шарапова, Т. В. Основы менеджмента : учебное пособие	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09

		для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 208 с. , стр 178-183		
13.	**Тема 13** **ПЗ № 6 Групповая динамика в коллективе**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Определение групповой динамики в коллективе. **Домашнее задание № 13** Оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
14.	**Тема 14** **Власть и влияние**	**Содержание учебного материала** Власть и влияние: понятия. Методы влияния, их содержание. Стили управления: авторитарный, демократический, либеральный. Положительные и отрицательные стороны разных стилей. Факторы индивидуального стиля управления. Современные модели организационного поведения. **Домашнее задание № 14** изучить учебник Шарапова, Т. В. Основы менеджмента: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 208 с. **,** стр 76-88	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
15.	**Тема 15** **ПЗ № 7 Диагностика лидерства**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 7** Диагностика лидерства и руководства в малой группе. Формы и методы оценки. Тестирование на определение качеств лидера. Анализ личных качеств руководителей. Решение ситуационных задач на определение стилей руководства. **Домашнее задание №15:**Отчет по практической работе	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
16.	**Тема 16** **ПЗ № 8 Работа в команде**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 8** Решение производственных ситуаций. Тема «Работа в команде». **Домашнее задание № 16 :** Оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
17.	**Тема 17** **Коммуникации в процессе управления**	**Содержание учебного материала** Классификация процессов коммуникаций в процессе управления Понятие эффективные коммуникации. Причины возникновения барьеров (преград, искажений) в процессе общения. Рекомендации по ведению эффективных коммуникаций **Домашнее задание № 17:** изучить учебник Шарапова, Т. В. Основы менеджмента: учебное пособие для	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09

		среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 208 с. , стр 136-150		
18.	**Тема 18** **ПЗ № 9** **Профессиональные стандарты**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Проанализировать профессиональные стандарты гостеприимства с точки зрения: 1) Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. 2) Функциональные обязанности и области ответственности сотрудников различных служб **Домашнее задание № 18:**Оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
19.	**Тема 19** **ПЗ № 10 Решение производственных ситуаций**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №10** Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник Разработка мероприятий по формированию и закреплению формальной структуры предприятия гостеприимства **Домашнее задание № 19** Оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
20.	**Тема 20** **ПЗ № 11 Оценка эффективности работы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №11** Выполнение тестовых заданий по определению экономической эффективности менеджмента в предприятиях туризма и гостеприимства **Домашнее задание № 20** Оформить отчет	**2**	ОК 01-02 ОК 04- 05 ОК 09
	Консультации		**6**	
	Экзамен		**6**	
		Итого	**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абчук, В. А. Теоретические основы менеджмента : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Абчук, С. Ю. Трапицын, В. В. Тимченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 320 с. —

2. 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, 2026. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475817

3. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле: учебное пособие / И.Г. Шутова, Д.Х. Година, Ю.Н. Бузина [и др.]. — Москва: КноРус, 2022. — 161 с. — ISBN 978-5-406-09857-8. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/944077

4. 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, 2026. – 282 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10777-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475111

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, 2026. – 366 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10542-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475813

6. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 248 с. — ISBN 978-5-507-46007-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/293000 .

7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие для спо / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-9490-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195513 .

8. Шарапова, Т. В. Основы менеджмента: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 208 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- сущность и характерные черты современного менеджмента; - внешнюю и внутреннюю среду организации; - цикл менеджмента; - процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; - функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; - систему методов управления; - стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; - особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	Демонстрация знаний: - основных черт современного менеджмента; - внешней и внутренней среды организации; - функций менеджмент; - системы методов управления; - особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения:		
- применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; - формировать организационные структуры управления; - учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	Демонстрация умений: - применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; - формировать организационные структуры управления; - учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	

Приложение 2.28
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Белоусова У.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве»: формирование систематизированных знаний о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях.

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск	- основных понятий автоматизированной обработки информации; - общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; - состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	-

	необходимой информации		
ПК 2.1	- принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения; - осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; - обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использование специализированных программных комплексов; - осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме.	- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда; - правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; - правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; - принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; - правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения.	
ПК 2.3	- находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в	- принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда; - правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; - правила проведения	

	котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; - предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.	расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; - правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	54	
Учебные занятия	50	24
В том числе теоретические занятия	26	
Практические занятия	24	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	ОК, ПК
Раздел 1. Технология создания и преобразования информационных объектов				
1	**Тема 1.1. Технология обработки числовой информации**	**Содержание учебного материала** Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: электронные таблицы Excel. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Графическое представление числовой информации римеров преимущества операционной системы Windows **Домашнее задание №1** Подготовка примеров использования электронных таблиц	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
2	**Тема 1.2. Основы работы в Excel**	**Содержание учебного материала** Основы работы в электронных таблицах. Основные понятия и способ организации электронных таблиц. Структура электронной таблицы (ячейка, строка, столбец).. Адреса ячеек **Домашнее задание №2** Подготовка к практической работе №5	2	
3	**ПЗ № 1 Работа в электронной таблице Excel**	**Практическое занятие№1** Работа в электронной таблице Excel: типы и формат данных: текст, числа, формулы **Домашнее задание №3** Подготовка отчета	2	
4	**Тема 1.3. Технология обработки графической информации**	**Содержание учебного материала** Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: презентации PowerPoint. Представление о слайд-шоу, мультимедийных средах **Домашнее задание №4** Подготовка примеров использования презентации	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
5	**Тема 1.4. Основы работы в PowerPoint**	**Содержание учебного материала** Основы работы в слайд-шоу. Структура презентации. Создание, наглядное оформление презентации и настройка анимационных эффектов **Домашнее задание №5** Подготовка к практической работе №1	2	
6	**ПЗ № 2 Работа с презентацией PowerPoint**	**Практическое занятие№2** Работа с презентацией PowerPoint: оформление презентации **Домашнее задание №6** Подготовка отчета	2	
Раздел 2. Информационные технологии в сфере сервиса и услуг				

7	**Тема 2.1** **Основные принципы, методы и свойства информационных технологий**	**Содержание учебного материала** Информационные технологии в сфере сервиса и услуг. понятие и перспективы развития, значение и эффективность использования в управлении предприятиями сервиса и услуг	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
		Самостоятельная работа Информационные технологии в сфере сервиса и услуг в Екатеринбурге **Домашнее задание №7** Подготовка примеров ИТ в сфере гостеприимства	2	
8	**Тема 2.2** **Особенности и настройка программы «iiko»**	**Содержание учебного материала** Автоматизация предприятий сервиса и услуг в программе **«iiko»**. Типовая конфигурация программы **«iiko»**, режимы работы, пользовательский интерфейс **Домашнее задание №8** Подготовка к практической работе №4	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
9	**ПЗ №3** **Основы работы с программой «iiko»**	**Практическое занятие№3** Требования к техническим и программным средствам для установки и работы **«iiko»** **Домашнее задание №9** Подготовка отчета	2	
10	**ПЗ № 4** **Работа с номенклатурой и меню**	**Практическое занятие№4** Создание и редактирование справочника блюд и продуктов. Настройка технологических карт. **Домашнее задание №10** Подготовка отчета	2	
11	**ПЗ № 5** **Работа с блюдами и технологическими картами**	**Практическое занятие№5** Создание и редактирование справочника блюд и продуктов. Настройка технологических карт. **Домашнее задание №11** Подготовка отчета	2	
12	**Тема 2.3** **Автоматизированное рабочее место (АРМ) кассира.**	**Содержание учебного материала** Понятие АРМ кассира в ресторанном бизнесе. Работа с ценовыми категориями товаров. **Домашнее задание №12** Подготовка к практической работе №6	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
13	**ПЗ № 6** **Работа с ценовыми категориями**	**Практическое занятие№6** Назначение ценовых категорий для различных групп товаров и услуг. Анализ использования ценовых категорий в ресторанном бизнесе. **Домашнее задание №13** Подготовка отчета	2	
14	**ПЗ № 7** **Приказы об изменении**	**Практическое занятие№7** Создание приказов на изменение цен. Отслеживание истории изменения	2	

	прейскуранта	прейскуранта. **Домашнее задание №14** Подготовка отчета		
15	**ПЗ № 8** **Прейскуранты товаров и услуг**	**Практическое занятие№8** Формирование прейскурантов, настройка вариантов отображения цен. Работа с печатными формами. **Домашнее задание №15** Подготовка отчета	2	
16	**Тема 2.4** **Автоматизированное рабочее место (АРМ) менеджера в iikoOffice для ресторанного бизнеса**	**Содержание учебного материала** Возможности iikoOffice для управленцев ресторанного бизнеса. Планирование банкетов, учет загрузки залов, управление персоналом, контроль складских остатков. **Домашнее задание №16** Подготовка к практической работе №10	2	
17	**ПЗ № 9** **Справочник клиентов**	**Практическое занятие№9** Создание и ведение базы клиентов доставки. Настройка карточек клиента (адрес, контакты, история заказов). **Домашнее задание №17** Подготовка отчета	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
18	**ПЗ № 10** **Настройка быстрого меню**	**Практическое занятие№10** Понятие быстрого меню в iikoFront: предназначение для ускоренного выбора блюд и напитков. Структура быстрого меню: группы кнопок, подгруппы и отдельные элементы. **Домашнее задание №18** Подготовка отчета	2	
19	**ПЗ № 11** **АРМ менеджера: анализ деятельности предприятия питания**	**Практическое занятие№11** Использование отчетов и аналитики iiko для планирования и анализа: ТОП-блюда, выручка по сменам, ABC/XYZ анализ. **Домашнее задание №19** Подготовка отчета	2	
20	**Тема 2.5** **Сервисные возможности программы iiko**	**Содержание учебного материала** Интеграция iiko с системами лояльности, мобильными приложениями, доставкой и онлайн-оплатой. **Домашнее задание №20** Подготовка к тестированию по программе «IIKO»	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
Раздел 3. Системы правовой поддержки сферы сервиса и услуг				
21	**Тема 3.1** **Справочно-правовая система «Гарант»**	**Содержание учебного материала** Структура справочно-правовой системы «Гарант». Основные модули программы. Составление подборки документов по правовой проблеме. Анализ	2	ОК 01, 02, 03, 09

		правовой проблемы **Домашнее задание №21** Подготовка примеров использования справочно-правовых систем		ПК 2.1 ПК 2.3
22	**Тема 3.2** **Работа с документами в программе «Гарант»**	**Содержание учебного материала** Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант». Работа с документами в программе «Гарант»: корреспонденты, респонденты, постановка на контроль, комментарий законодательства, утратившие силу **Домашнее задание №22** Подготовка к практической работе №12	2	
23	**ПЗ №12** **Решение ситуационных задач с использованием «Гарант»**	**Содержание учебного материала** Технология поиска документа по известным реквизитам или ситуациям. Изучение найденного документа. Связи документов с нормативными актами **Домашнее задание №23** Подготовка к практической работе: технология работы с поисковыми возможностями в программе «Гарант»	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
Раздел 4. Телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности				
24	**Тема 4.1** **Телекоммуникационные технологии**	**Содержание учебного материала** Телекоммуникационные технологии: назначение, структура, ресурсы. Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры. WWW-сервера. Поисковые системы Интернет **Домашнее задание №24** Найдите информацию о трёх популярных браузерах (Chrome, Yandex Browser, Mozilla Firefox). Сравните их по критериям.	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
25	**Тема 4.2** **Применение телеком-муникационных технологий в профессиональной деятельности**	**Содержание учебного материала** Телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности: программы работы с электронной почтой, сайты вакансий, интернет-магазины, электронная торговля **Домашнее задание №25** Перечислите не менее 5 телекоммуникационных средств, которые применяются в профессиональной деятельности.	2	ОК 01, 02, 03, 09 ПК 2.1 ПК 2.3
		Самостоятельная работа Создание и отправка резюме	2	
		Итого	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08219-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514411

2. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (СПО). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512929

3. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00973-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/470353

4. Прохорский, Г.В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г.В. Прохорский. — Москва: КноРус, 2022. — 271 с. — ISBN 978-5-406-09908-7. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/943930

3.2.2. Дополнительные источники

1. Блиновская, Я. Ю. Информационные технологии в туризме: учебное пособие / Я.Ю. Блиновская. - М.: Флинта, 2020. - 112 с.

2. Богалдин-Малых, В.В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: Учебное пособие / В.В. Богалдин-Малых. - М.: МПСИ, 2018. - 560 с.

3. Бочарников, В.Н. Информационные технологии в туризме. Гриф Российской Академии образовании / В.Н. Бочарников. - М.: Флинта, 2020. – 222

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- основных понятий автоматизированной обработки информации; - общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; - состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда; - правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; - правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; - принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; - правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения; - принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения;	Демонстрация знаний: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда; правил регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; правил проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; принципов работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; правил бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения; принципов работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах	Практические занятия, тесты

- правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; - правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; - правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения.	размещения; правил регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; правил проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; правил бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения.	
Умения:		
- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации - принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения; - осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; - обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использование специализированных программных комплексов; - осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и	Демонстрация умений: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации; принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения; осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использование специализированных программных комплексов; осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином	

безналичной форме; - находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; - предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.	средстве размещения в наличной и безналичной форме; находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.	

Приложение 2.29
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Петухова Н.Л., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Соколова О.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела»: формирование умений и знаний, связанных с планированием материальных ресурсов и персонала, деятельностью структурных подразделений, прогнозированием продаж, выстраиванием системы стимулирования работников и управлением материально-производственными запасами.

Дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2	- определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; - планировать и прогнозировать продажи; - выстраивать систему стимулирования работников; - управлять материально-производственными запасами; - применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; - применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; - применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; - применять знание особенностей продаж услуг предприятий питания; - ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг;	- виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия туризма и гостеприимства; - методы и формы оплаты труда, виды и формы стимулирования труда; - тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; - особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; - особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; - особенности продаж экскурсионных продаж; - особенности продаж предприятий питания; - принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда, методы и формы оплаты труда; - принципы управления материально-производственными запасами;	-

	- выстаивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства; - рассчитывать нормативы работы горничных; - применять методы максимизации доходов; - анализировать результаты деятельности структурных подразделений; - применять методы расчета показателей эффективности работы структурных подразделений; - вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; - вести учет выручки от услуг, отражать выручку от внереализационных доходов; - разработать план самореализации.	- принцип ценообразования и подходы к ценообразованию, методы управления доходами; - методы определения эффективности работы структурных подразделений; - основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; - виды отчетности по продажам; - учет и порядок ведения кассовых операций; - формы безналичных расчетов; - методику экономического самообразования; - содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия; - показатели профессионального личного развития; - нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов; - причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения; - специфику различных функционально-смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций хозяйственно-финансовой сфере; - средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансового содержания; - хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела; - содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет	

		гостиничного предприятия; - характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**36**	
Учебные занятия	**34**	**20**
В том числе теоретические занятия	**14**	
Практические занятия	**20**	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП. 06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Отраслевые и экономические особенности сферы туризма и гостеприимства				
1	**Тема 1.1.** Отраслевые и экономические особенности сферы туризма и гостеприимства	**Содержание учебного материала** 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. Туристический и гостиничный продукты, их составляющие. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в туризме и гостиничном бизнесе. Формы управления организациями в сфере туризма и гостеприимства. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование и показатели эксплуатационной программы. ***Домашнее задание № 1.*** Читать учебник *Скобкин, С. С.* Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL . С.10-28	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
2	**ПЗ№ 1** Планирование и анализ экономических показателей производственной программы	**Практическое занятие № 1.** Планирование выпуска продукции. Расчет показателей производственной программы. Определение оптимального размера товарных запасов. Продуктовый баланс. Расчет среднегрупповой нормы расхода сырья. Порядок проведения анализа товарных запасов и товарооборачиваемости. Расчет пропускной способности предприятия.	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2

		Домашнее задание №2 Закончить решение ситуаций		
Раздел 2. Ресурсы и издержки предприятий сферы туризма и гостеприимства				
3	**Тема 2.1.** Экономические ресурсы предприятий сферы туризма и гостеприимства	**Содержание учебного материала** Производственные фонды предприятий сферы туризма и гостеприимства. Имущество и капитал предприятий. Основные фонды: понятие, структура, классификация Учет стоимости основных средств предприятия. Показатели состояния и эффективности использования основных средств, расчет потребности в основных средствах. Нематериальные активы: понятие, структура и классификация. Понятие, состав, структура оборотных фондов. Понятие оборотных средств. Источники формирования и показатели оборотных средств организации: собственные, приравненные к собственным, заемные. Показатели эффективности использования оборотных средств. Капитальные вложения и их эффективность. Способы экономии. Структура трудовых и кадрового состава, планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда предприятий сферы туризма и гостеприимства.	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
		Домашнее задание № 3 Читать учебник *Скобкин, С.С.*Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ С.С.Скобкин.— 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.— 373с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL . С.57-65, 226-240		
4	**ПЗ№ 2** Расчет показателей эффективности использования основных фондов	**Практическое занятие № 2** Расчет показателей эффективности использования основных фондов в сфере туризма и гостеприимства: фондоотдача, фондоёмкость, фондовооруженность. Расчет среднегодовой стоимости основных фондов, амортизационных отчислений по группам основных средств. Оценка потребности в оборотных средствах.	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
		Домашнее задание № 4 Закончить решение ситуаций		
5	**ПЗ№ 3** Планирование фонда	**Практическое занятие № 3**. Расчет численности персонала, показателей движения персонала.	**2**	ОК 01-05, ОК 09

	оплаты труда и численности персонала	Планирование годового фонда оплаты труда. ***Домашнее задание № 5*** Закончить решение ситуаций		ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
6	**Тема 2.3.** Издержки предприятий сферы туризма и гостеприимства	**Содержание учебного материала** Структура расходов (издержек). Классификация издержек. Управление издержками предприятия. Принципы системы управления издержками. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на формирование издержек. Читать учебник *Батраева, Э. А.* Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 390 с. Стр.283-330	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
7	**ПЗ№ 4** Расчет себестоимости единицы продукции	**Практическая работа № 4.** Расчет себестоимости единицы продукции (работ, услуг) Расчет затрат на рубль товарной продукции. ***Домашнее задание № 7.*** Закончить решение ситуаций	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
Раздел 3. Ценообразование на предприятии сферы туризма и гостеприимства				
8	**Тема 3.1** Цена и ценовая политика на предприятиях ОП	**Содержание учебного материала** Сущность экономической категории «цена». Структура цены, характеристика ее элементов. Методы формирования ценовой политики. Механизм ценообразования на услуги предприятий туризма и гостеприимства. Классификация цен на товары и услуги. Методы и стратегии ценообразования. Структура рыночной цены, характеристика её элементов. Виды тарифных панов и тарифная политика. Методы ценообразования (затратный и рыночный) ***Домашнее задание № 8*** Дополнить конспект. Читать учебник *Магомедов, А. М.* Экономика организаций торговли : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2026. — 323 с . Стр. 176-182	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
9	**ПЗ№ 5** Определение цены	**Практическое занятие № 5** Расчет элементов цены. ***Домашнее задание № 9*** Закончить решение ситуаций	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1

				ПК.2.2
10	**Тема 3.2** Показатели эффективности работы предприятий	**Содержание учебного материала** Основные показатели эффективности работы предприятия. Прибыль, как важнейший показатель деятельности организации. Рентабельность — экономический показатель эффективности деятельности предприятия. Стратегии управления доходами. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж предприятий сферы туризма и гостеприимства. Технологии максимизации доходов. ***Домашнее задание № 10*** Читать учебник *Скобкин, С. С.* Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL . С.141-158	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
11	**ПЗ№ 6** Анализ и планирование прибыли предприятий ОП	**Практическое занятие № 6** Планирование валового дохода. Анализ валового дохода предприятий питания. Анализ прибыли предприятий питания. Планирование прибыли организации. ***Домашнее задание № 11*** Закончить решение ситуаций	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
Раздел 4. Основы бухгалтерского и налогового учета				
12	**Тема 4.1** Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала** 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 ***Домашнее задание № 12*** Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – 283 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13858-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/469748 стр 33-43	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2

13	**ПЗ№ 7** Содержание и строение бухгалтерского баланса	**Практическое занятие № 7** Содержание бухгалтерской отчетности. Виды балансов Составление бухгалтерского баланса.	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
		Домашнее задание № 13 Закончить решение ситуаций		
14	**ПЗ№ 8** Порядок оценки и калькуляции	**Практическое занятие № 8** Решение задач на калькуляцию себестоимости услуг предприятий общественного питания**.** Основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях.	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
		Домашнее задание № 14 Закончить решение ситуаций		
15	**Тема 4.2** Бухгалтерский и налоговый учет доходов и расходов	**Содержание учебного материала** 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. Прочие доходы предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании Особенности учёта расходов в составе расходов на предприятии в сфере туризма и гостеприимства	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
		Домашнее задание № 15 Изучить ПБУ 9/99 «Доходы организации», ПБУ 10/99 « Расходы организации»		
		Самостоятельная работа Изучить и составить краткий конспект в тетради на тему «Особенности учета расходов в составе расходов на предприятии в сфере туризма и гостеприимства»	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
16	**ПЗ№ 9** Учет выручки от услуг. Учет прочих доходов	**Практическое занятие № 9** Учёт выручки от услуг. Заполнение первичных документов. Отражение операций по предоставляемым услугам. Учёт прочих доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
		Домашнее задание № 16 Закончить решение ситуаций		

17	**ПЗ№ 10** Учет расходов на материально-техническое обеспечение предприятия	**Практическое занятие № 10** Учёт моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	**2**	ОК 01-05, ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.1 ПК.2.2
		Домашнее задание № 17 Закончить решение ситуаций		
		Итого	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Экономики, бухгалтерского учета, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 390 с. - Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562367

2. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 283 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13858-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

3. 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 PROFобразование: [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/103263

4. Морозов, М. А. Экономика туризма: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16173-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530557

5. Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса: администрирование отеля: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 444 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16405-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530952

6. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум/ С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 314 с. — (СПО). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532162

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия туризма и гостеприимства; - методы и формы оплаты труда, виды и формы стимулирования труда; - тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; - особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; - особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; - особенности продаж экскурсионных продаж; - особенности продаж предприятий питания; - принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда, методы и формы оплаты труда; - принципы управления материально-производственными запасами; - принцип ценообразования и подходы к ценообразованию, методы управления доходами; - методы определения эффективности работы структурных подразделений; - основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей	Демонстрация знаний: Видов, форм, этапов, методов определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия туризма и гостеприимства; методов и форм оплаты труда, видов и форм стимулирования труда; особенностей продаж услуг в сфере туризма и гостеприимства; номенклатуры основных и дополнительных услуг; принципов управления материально-производственными запасами; потребностей в персонале и средствах на оплату труда; учета и порядка ведения кассовых операций; основ экономики и бухгалтерского учета; норм и правил взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов; причин конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач

технических работников и специалистов; - виды отчетности по продажам; - учет и порядок ведения кассовых операций; - формы безналичных расчетов; - методику экономического самообразования; - содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия; - показатели профессионального личного развития; - нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов; - причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения; - специфику различных функционально-смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций хозяйственно-финансовой сфере; - средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансового содержания; - хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела; - содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; - характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.		
Умения:		
- определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и	Демонстрация умений: определить перечень литературных источников по	

персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; - планировать и прогнозировать продажи; - выстраивать систему стимулирования работников; - управлять материально-производственными запасами; - применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; - применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; - применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; - применять знание особенностей продаж услуг предприятий питания; - ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг; - выстаивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства; - рассчитывать нормативы работы горничных; - применять методы максимизации доходов; - анализировать результаты деятельности структурных подразделений; - применять методы расчета показателей эффективности работы структурных подразделений; - вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; - вести учет выручки от услуг, отражать выручку от внереализационных доходов; - разработать план самореализации.	экономике и бухучету предприятия; организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта; объективно оценить результаты профессионального роста; самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами; тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности; применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности; владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей; применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей; составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями; использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов	

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Шонова О.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Заровняева А.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 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 учебной дисциплины…….6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……...6
2.2. Содержание дисциплины……...7
3. Условия реализации учебной дисциплины……19
3.1. Материально-техническое обеспечение……..19
3.2. Учебно-методическое обеспечение……19
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……20
4.1. Результаты обучения……...……..20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык (второй)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык (второй)»: формирование коммуникативной компетенции в ее языковом, социокультурном аспектах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной профессиональной коммуникации на иностранном языке (втором).

Дисциплина «Иностранный язык (второй)» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09	- решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия; - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и	- виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психология коллектива и личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста;	-

	личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	- правила оформления документов; - современные средства и устройства информатизации; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык (второй)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	90	
Учебные занятия	84	76
В том числе теоретические занятия	8	
Практические занятия	76	
Лабораторные занятия	-	
Консультации	-	
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	

2.2. Содержание дисциплины ОП.07 Иностранный язык (второй)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, домашняя работа, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
4 семестр				
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину				
1	**Тема 1.1. Вводный курс Знакомство с алфавитом.**	**Теоретическое занятие № 1** Алфавит, буквосочетания, правила чтения и произношения. **Домашнее задание № 1** Выучить алфавит и правила чтения. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
2	**Тема 1.2. Международные слова в немецком языке.**	**Теоретическое занятие № 2** Международные слова в немецком языке. Как звучит немецкий язык: алфавит, буквосочетания, ударение в простых словах. **Домашнее задание № 2** Основной источник 3, стр. 8, прочитать диалог, правильно поставить ударения. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
3	**Тема 1.3. Знакомство с существительными и местоимениями.**	**Практическое занятие № 1** Знакомство с частями речи: существительные, личные местоимения. Распознание их в текстах. **Домашнее задание № 3**	2	ОК 02-06 ОК 09

		стр. 10, выписать существительные и личные местоимения. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681		
4	**Тема 1.4.** **Знакомство с глаголами.**	**Практическое занятие № 2** Знакомство с частями речи: глаголы. Распознание их в текстах. **Домашнее задание № 4** Основной источник 3, стр. 11, выписать глаголы. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
5	**Тема 1.5.** **Распознавание частей речи в простых текстах.**	**Практическое занятие № 3** Распознавание существительных, личных местоимений, глаголов в простых текстах. **Домашнее задание № 5** стр. 12-14, прочитать диалог, выписать все существительные, глаголы. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
6	**Тема 1.6.** **Интонация в немецком предложении.**	**Практическое занятие № 4** Интонация в повествовательном и вопросительном предложении. **Домашнее задание № 6**	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09

		стр. 15-18, прочитать диалог с правильной интонацией. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681		
		Раздел 2. Общие сведения о туризме		
7	**Тема 2.1.** **Определение туризма и понятие турист**	**Практическое занятие № 5** Знакомство с определением туризма и понятием турист. **Домашнее задание № 7** стр. 7, прочитать и перевести текст. Осипян, Л. Г. Немецкий язык для изучающих туризм, географию и регионоведение (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Осипян, А. В. Тканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11346-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517891	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
8	**Тема 2.2.** **Профессии в туризме**	**Практическое занятие № 6** Ознакомиться с видами профессий в туризме. **Домашнее задание № 8** стр.10, прочитать и перевести текст. Осипян, Л. Г. Немецкий язык для изучающих туризм, географию и регионоведение (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Осипян, А. В. Тканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11346-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517891	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
Раздел 3. Организация путешествий				

9	**Тема 3.1.** **Виды путешествий. Информация о путешествиях.**	**Практическое занятие № 7** Виды путешествий. Информация о путешествиях и путешественниках. **Домашнее задание № 9** стр.8, упр.1 выучить лексику по теме. Осипян, Л. Г. Немецкий язык для изучающих туризм, географию и регионоведение (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Осипян, А. В. Тканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11346-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517891	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
10	**Тема 3.2.** **Правила ведения телефонных разговоров.** **Заказ поездки.**	**Практическое занятие № 8** Телефонные разговоры: как отвечать на телефонные звонки, правила ведения телефонных разговоров. **Домашнее задание № 10** Составить диалог на тему: Заказ поездки.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
11	**Тема 3.3.** **В аэропорту. Бронирование мест на самолёт.**	**Практическое занятие № 9** Путешествие по воздуху: описание аэропорта и его служб, сокращения и символы, принятые в авиаперевозках, чтение авиабилета и монитора в аэропорту. Бронирование мест на самолет, регистрация, таможня, паспортный контроль **Домашнее задание № 11** Письменно составить диалог по заказу, бронированию места на самолёт на немецком языке.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
12	**Тема 3.4.** **Путешествие на железнодорожном транспорте**	**Практическое занятие № 10** Поездка на поезде, расписание, цены. **Домашнее задание № 12** с.222, упр. 26, письменно выполнить упражнение. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 55 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517173	2	ОК 02-06 ОК 09

13	**Тема 3.5. Путешествие на лайнере, пароме**	**Практическое занятие № 11** Определение круиза, парома, путешествие на лайнере, услуги и расположение помещений на лайнере/пароме **Домашнее задание № 13** Основной источник 2, тема 6, прочитать и перевести текст. Осипян, Л. Г. Немецкий язык для изучающих туризм, географию и регионоведение (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Осипян, А. В. Тканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11346-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517891	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
14	**Тема 3.6. Международные путешествия**	**Практическое занятие № 12** Название стран, национальностей, языков, условия въезда в страну. **Домашнее задание № 14** Подготовка к презентации курорта, подбор лексики и видеоматериалов.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
15	**Тема 3.7. Пешеходные туры**	**Практическое занятие № 13** Пешеходные туры: походы в горы, в сельской местности. Пейзаж, ландшафт. Правила безопасности в походе. **Домашнее задание № 15** Составьте правила безопасности в походе.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
16	**Тема 3.8. Экскурсии по городу: достопримечательности и исторические места**	**Практическое занятие № 14** Экскурсии по городу: достопримечательности и исторические места (замки, монастыри, дворцы, и др.), городской транспорт (метро, трамвай, автобус, такси). **Домашнее задание № 16** с. 211, прочитать и перевести текст Vor der Reise/Am Bahnhof Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 55 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517173	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09

	Маршруты путешествий	**Самостоятельная работа № 1** Программа отдыха, экотуризм, что взять в путешествие, этикет в разных странах. Составление маршрута тура по городу.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
	Путешествия и безопасность	**Самостоятельная работа № 2** Советы туристам, связанные со здоровьем, погодой и климатом, сохранностью вещей, покупками, едой, страхование.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
5 семестр				
Раздел 4. Развитие и организация туризма				
1	**Тема 4.1.** **Работа туристических агентств**	**Теоретическое занятие № 3** Работа туроператора, его обязанности. Общение с клиентами. **Домашнее задание № 17** Составить диалог на тему: В туристическом агентстве.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
2	**Тема 4.2.** **Расчеты, деньги**	**Практическое занятие №15** Деньги: валюты разных стран и обмен валют, различные виды оплаты, кредитные карты, документы – счета, квитанции, накладные. Сроки оплаты. **Домашнее задание № 18** Составить диалог га тему: В банке. Обмен валюты.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
3	**Тема 4.3.** **Культура нашей страны**	**Практическое занятие №16** Праздники, традиции, исторические памятники. **Домашнее задание № 19** Подготовить доклад о культуре России (праздники, традиции, исторические памятники).	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
Раздел 5. Гостиничное обслуживание				
4	**Тема 5.1.** **Гостиницы и другие места проживания**	**Практическое занятие № 17** Гостиницы и другие места проживания путешественников. **Домашнее задание № 20** Описать устно на немецком языке гостиницу, в которой когда-либо был студент.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
5	**Тема 5.2.** **Прием, регистрация и**	**Практическое занятие № 18** Прием, регистрация и размещение гостей.	2	ОК 01-04 ОК 06

	размещение гостей	**Домашнее задание № 21** стр. 23-25, прочитать диалог, выписать фразы по приёму и регистрации гостей. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681		ОК 09
6	**Тема 5.3.** **Бронирование и подтверждение брони**	**Практическое занятие № 19** Бронирование номера в отеле, подтверждение брони. **Домашнее задание № 22** стр. 27-28, выписать 10 новых глаголов по данной теме. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
7	**Тема 5.4.** **Рассмотрение жалоб гостей в гостинице**	**Практическое занятие № 20** Рассмотрение жалоб гостей в гостинице **Домашнее задание № 23** Письменно составить диалог между администратором и гостем по теме: устранение жалобы.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
8	**Тема 5.5.** **Основные услуги гостиниц**	**Практическое занятие № 21** Основные услуги, предоставляемые гостиницами. **Домашнее задание № 24** Составить презентацию одной из основных услуг гостиницы.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
9	**Тема 5.6.** **Услуги питания в гостинице**	**Практическое занятие № 22** Питание в гостинице. **Домашнее задание № 25** стр. 29, прочитать диалог, выписать новые слова.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09

		Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681		
10	**Тема 5.7. Предоставление питания в номер**	**Практическое занятие № 23** Предоставление питания в номер гостиницы. **Домашнее задание № 26** стр. 29, составить диалог с новыми словами. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
11	**Тема 5.8. Работа службы Room Service**	**Практическое занятие № 24** Работа службы Room Service **Домашнее задание № 27** Письменно составить пять предложений по данной теме, используя новые выражения.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
Раздел 6. Питание				
12	**Тема 6.1. Типы предприятий общественного питания**	**Практическое занятие № 25** Типы предприятий общественного питания. Повторение и закрепление грамматического материала. **Домашнее задание № 28** Описать предприятие общественного питания, которое студент посещает	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09

13	**Тема 6.2.** **Кейтеринг**	**Практическое занятие № 26** Понятие кейтеринг, его особенности и отличия от ресторана. **Домашнее задание № 29** Подготовить сообщение по теме: Кейтеринг в Германии, на основе изученного на уроке лексического материала.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
14	**Тема 6.3.** **Обслуживающий персонал ресторана, кафе**	**Практическое занятие № 27** Обслуживающий персонал ресторана, кафе. Повторение и закрепление пройденного грамматического материала. **Домашнее задание № 30** Перевести лексику на немецкий язык – шеф-повар; – су-шеф; – повар, который занимается приготовлением соусов; – повар, который подготавливает еду в соответствии рецептуры, контролирует особенность приготовления конкретного блюда; – помощник повара; – повар, который готовит еду быстрого приготовления; – кондитер; – пекарь; – администратор; – хостес; – официант; – бармен	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
15	**Тема 6.4.** **Меню. Типы меню**	**Практическое занятие № 28** Знакомство с понятием меню, его видами и содержанием. Как составить меню. **Домашнее задание № 31** стр.29, прочитать и перевести текст. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 55 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517173	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09

16	**Тема 6.5.** **Закуски**	**Практическое занятие № 29** Знакомство с лексикой. Составление меню на закуски. **Домашнее задание № 32** Составить меню закусок, на примерах изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
		Самостоятельная работа № 3 Подготовить презентацию «Рестораны Германии».	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
6 семестр				
1	**Тема 6.6.** **Первое блюда. Супы, салаты**	**Практическое занятие № 30** Знакомство с лексикой. Составление меню первых блюд. **Домашнее задание № 33** Составить меню первых блюд, на примерах изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
2	**Тема 6.7.** **Основные блюда из мяса и птицы.**	**Практическое занятие № 31** Составление меню на блюда из мяса и птицы. **Домашнее задание № 34** Составить меню на блюда из мяса, на примерах, изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
3	**Тема 6.8.** **Основные блюда из рыбы и морепродуктов**	**Практическое занятие № 32** Знакомство с лексикой. Составление меню рыбных блюд, блюд из морепродуктов. **Домашнее задание № 35** Составить меню рыбных блюд, на примерах изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
4	**Тема 6.9.** **Гарниры**	**Практическое занятие № 33** Знакомство с новой лексикой. Составление меню на гарниры. **Домашнее задание № 36** Составить меню гарниров, на примерах изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
5	**Тема 6.10.** **Десерты**	**Практическое занятие № 34** Знакомство с лексикой. Составление меню на десерты. **Домашнее задание № 37**	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09

		Выучить лексику:
		der, das Joghurt;
		die Konfiture;
		die Erdbeerenkonfiture;
		die Kirschkonfiture;
		die Himbeerenkonfiture;
		der Kuchen (-s, =);
		die Torte (=, -n);
		ein Stuck Torte.
		Составить меню десертов, на примерах изученных на занятиях или взять за основу пример из интернета.		

6	**Тема 6.11.** **Винная карта**	**Практическое задание № 35** Знакомство с лексическим материалом. Составление винной карты. **Домашнее задание№ 38** Выучить лексику по теме: Алкогольные напитки — die Alkoholgetränke; бурбон — der Bourbon; виски — der Whisky; водка — der Wodka, der Schnaps; глинтвейн — der Glühwein; грог — der Grog; джин — der Gin; джин с тоником — Gin und Tonic; коньяк — der Kognak, der Weinbrand; ликер — der Likor; пиво — das Bier; ром — der Rum; шампанское — der Sekt, der Champagner; шерри — der Sherry.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
7	**Тема 6.12.** **Безалкогольные горячие и холодные напитки**	**Практическое занятие № 36** Составление меню безалкогольных напитков. **Домашнее задание № 39** Перевести лексику по теме: – лимонад, ситро;	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09

		– фруктовый сок; - минеральная вода (газированная или без газа); – травяной чай, фиточай; – кофе; – кофе; – какао; – молочный коктейль; – чай со льдом; – компот.		
8	**Тема 6.13.** **Русская национальная кухня**	**Практическое занятие № 37** Разнообразие русской национальной кухни. **Домашнее задание № 40** Перевести рецепт: Rindfleischmit Zwiebelsoβe 400g Rindfleisch, Salz, 1l Wasser, Wurzelwerk, 2 Zwiebeln, 2 Eβl. Margarine,1 ½Eβl. Mehl Das Fleisch in leicht gesalzenem Wasser halb garkochen, erst dann das vorbereitete Wurzelwerk zugeben. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in ¼ l Brühe kochen. In der heiβen Margarine das Mehl lichtgelb schwitzen ½ l Brühe auffüllen, die Zwiebeln mit der restlichen Brühe dazugieβen und nochmals aufkochen. Andere Zusammenstellungen: Rindfleisch mit Senf-, Petersilien- oder Meerretichsoβe, Hammelfleisch mit Kümmel- oder Zwiebelsoβe, Kalbfleisch mit Pilz- oder Käsesoβe.	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
9	**Тема 6.14.** **Кухни народов мира**	**Теоретическое занятие № 4** Разнообразие национальной кухни. **Домашнее задание № 41** Перевести рецепт на русский язык: Eisbein 2 Eisbeine, 100 g Zwiebeln, 2 Möhre, 1Bund Petersilie, 1l Bier, Salz Es ist gut, Stiefte von Borsten zu lösen, keine Haut zu entfernen. Salzlösung einfüllen und zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dann in einen Topf geben, leichtes, nicht bitteres Bier einschenken, gehackte Zwiebeln und Karotten dazugeben und 2-2,5 Stunden unter dem Deckel kochen lassen. Bei	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09

		Bedarf kochendes Wasser hinzufügen. Sie können das Eisbein aus der Soβe nehmen und bei hoher Hitze im Ofen backen. Mit Salzkartoffeln, frischen Gurken und gedünstetem Kohl servieren.		
10	**Тема 6.15** **Обслуживание гостя.**	**Практическое занятие № 38** Знакомство с распространёнными клише и выражениями, употребляемыми при обслуживании гостя. **Домашнее задание № 42** Перевести текст на немецкий язык. Требования к официанту. Официант должен иметь профессиональную подготовку, уметь принять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, составлять меню для банкетов, знать: Правила этикета, сервировки стола; Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья; Очередность подачи блюд, напитков, требования к оформлению и температуре, соответствие ассортимента вино-водочных изделий подаваемым блюдам;	2	ОК 01-04 ОК 06 ОК 09
		Итого:	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык (второй)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 55 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517173

2. Осипян, Л. Г. Немецкий язык для изучающих туризм, географию и регионоведение (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Осипян, А. В. Тканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11346-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517891

3. Смирнова, Т. Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und Liebe. Интенсивный курс для начинающих: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Н. Смирнова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11653-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514681

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Грамматика немецкого языка (A1): учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 82 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18840-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561612 (дата обращения: 14.04.2025).

2. Полный курс немецкого языка / Д. А. Листвин. — Москва: АСТ, 2025. — 510, [2] с.: ил. — (Полный курс).

Интернет-ресурсы:

https://www.youtube.com/user/regrem2012/videos

http://www.goethe.de/lrn/prj/rod/deindex.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык (второй)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. ОП.07 Иностранный язык (второй)

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психология коллектива и личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов; - современные средства и устройства информатизации; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	Демонстрация знаний: профессиональной терминологии на иностранном языке; владение лексическим и грамматическим минимумом; правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; логическое построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей.	**Текущий контроль при проведении:** Диалог Перевод текста Чтение текста Доклад Контрольная работа **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета: письменная форма.
Умения:		
- решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия; - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники	Демонстрация умений: речевого взаимодействия с партнером; способность начать, поддержать и закончить разговор;	

информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	соответствие лексических единиц и грамматических структур	

Приложение 2.31
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Меркурьева О.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Психология делового общения и конфликтология

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология делового общения и конфликтология»: формирование у студентов знаний об основных принципах психологии делового общения, повышение общей культуры деловых коммуникаций, навыков профессионального общения и взаимодействия, компетентности в области конфликтологии.

Дисциплина «Психология делового общения и конфликтология» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9	- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции проведения в процессе межличностного общения.	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; - приемы саморегуляции в процессе общения.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Психология делового общения и конфликтология

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	42	
Учебные занятия	36	20
В том числе теоретические занятия	16	
Практические занятия	20	
Лабораторные занятия		
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

2.2. Содержание дисциплины ОП.08 Психология делового общения и конфликтология

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические аспекты психологии делового общения				
1	**Тема 1.1** **Социальная роль общения**	**Содержание учебного материала** Психология делового общения: история, структура и значение. Категория «общение» в психологии. Значение психологии общения для разностороннего развития личности. Предмет и задачи психологии делового общения. Роль делового общения в сервисе **Домашнее задание № 1.** Подготовить аргументированный ответ на вопрос - Зачем учиться общаться в сфере сервиса и туризма? Как стать настоящим профессионалом в сфере сервиса?	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
2	**Тема 1.2** **Психология общения. Функции и роль общения Виды и средства общения**	**Содержание учебного материала** Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения. Виды общения: по контакту с собеседником; по времени контакта; по уровню передачи информации. Коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения. Виды и особенности делового общения **Домашнее задание № 2.** *Прочитать параграф 1.1 Бороздина, Г. В.* Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 463 с. — (Профессиональное образование). —Ответить на вопрос: Какая функция общения реализуется вами чаще других. Ответ обоснуйте Написать 7 – 10 качеств «приятного собеседника» и оценить себя по этим качествам	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
Раздел 2 Перцептивная сторона общения				
3	**Тема 2.1 Общение как восприятие людьми друг друга**	**Содержание учебного материала** Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Влияние имиджа на восприятие человека. Психологические механизмы восприятия Установки и стереотипы восприятия. Ошибки	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4

		(эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки. **Домашнее задание №3** Привести примеры ошибок межличностного восприятия. Оформить таблицей		ОК 5 ОК 9
Раздел 3 Коммуникативная сторона общения				
4	**Тема 3.1 Общение как коммуникация**	**Содержание учебного материала** Коммуникативная сторона общения. Ведение партнерской беседы. Этапы коммуникации в общении. Основы современных моделей коммуникации. **Домашнее задание №4** Составить текст самопрезентации	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
5	**ПЗ №1 Общение как обмен информацией**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Элементы коммуникации. Роль невербального поведения и его влияние на процесс общения. Элементы невербального общения. Влияние культурных традиций на невербальное поведение и его интерпретацию. Элементы невербального общения. Просмотр видеосюжетов с разбором. **Домашнее задание № 5** Прочитайте параграф 2.3. учебника Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А.Корягина, Н.В.Антонова, С.В.Овсянникова.— Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 437с. — (Профессиональное образование).— Подготовьте ответ на вопрос: в чем сходство и различие вербальной и невербальной коммуникации	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
6	**ПЗ №2 Классификация невербальных средств общения**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Классификация невербальных средств общения, их роль в деятельности. Отработка понимания значений жестов и сигналов, подаваемых другими людьми в сфере сервиса. **Домашнее задание № 6** Прочитать главу 2 учебника *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	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9

		Москва : Издательство Юрайт, 2026.Ответить на вопрос. Можно ли и нужно ли уметь управлять невербальным поведением.		
7	**Тема 3.2 Барьеры общения**	**Содержание учебного материала** Коммуникативные барьеры. Виды барьеров: вербальные, невербальные, барьер темперамента, барьер несовместимости, барьер отрицательных эмоций, барьер отвращения и брезгливости, презрения, страха, стыда и вины, избегания и авторитета, непонимания, фонетические, семантические, стилистические, логические, внутренние барьеры общения.. **Домашнее задание №7.** Письменно ответить на вопросы: 1.Какие барьеры чаще других возникают у вас при общении? Приведите примеры (не менее трех) 2. Приведите примеры влияния в межличностном общении различного вида барьеров. 3. Каким образом можно преодолеть внутренние барьеры	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
8	**ПЗ №3 Тренинг коммуникативных умений**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Отработка коммуникативных умений **Домашнее задание №8.** Определить свою ведущую систему восприятия (Тест).	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
9	**Тема 3.3. Виды, правила и техники слушания**	**Содержание учебного материала** Методы развития коммуникативных способностей. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Речь как средство коммуникации. Диалог как форма общения. Виды вопросов, их роль в процессе общения. Виды слушания: рефлексивное и нерефлексивное. Техники рефлексивного слушания: выяснение, перефразирование, отражение чувств, резюмирование **Домашнее задание №9.** Подготовка сообщений по темам: «Правила эффективного слушания», «Барьеры слушания», «Психологические характеристики, влияющие на искажение содержательной информации»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
10	**ПЗ №4 Диалог как форма общения. Ролевая игра**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала**	2	ОК 1 ОК 2

		Диалог как форма общения. Особенности построения диалога. Игра Белый апельсин» **Домашнее задание №10**. Составить диалог общения с коллегой в различных ситуациях, обсуждаемых на практическом занятии		ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
Раздел 4 Общение как межличностное взаимодействие				
11	**Тема 4.1** **Формы делового общения и их характеристики**	**Содержание учебного материала** **Деловая беседа. Формы постановки вопросов.** Механизмы межличностного взаимодействия. **Домашнее задание №11.** Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт] 4 главу Технологии делового общения, особое внимание обратить на параграф 4.2 Деловые беседы и 4.3 Деловые переговоры. Какие из тактических приемов ведения переговоров вам ближе? Ответ обоснуйте.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
12	**Тема 4.2 Типы взаимодействия в деловом общении**	**Содержание учебного материала** Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Роль и ролевые ожидания в общении Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Понятие социальной роли. Виды и характеристика социальных ролей. Ролевые ожидания и ролевой конфликт. **Домашнее задание №12.** проанализировать текст и ответить на вопросы с точки зрения трансактного анализа. 1.Какое состояние я? Контролирует, дает установки, что можно, нельзя, хорошо, плохо, оценочные суждения, поза буквы «Ф». Назидательный, самоуверенно-агрессивный, «надо», учит, направляет, осуждает. Опекает. Речь часто содержит оценку — положительную или отрицательную, но не подвергающуюся сомнению, — а также слова “надо”, “нельзя”, “должен”, советы и указания. Высказывания обычно безапелляционны, характерны словосочетания вроде “Запомни раз и навсегда”, “Сколько можно повторять”. Общение, как правило, связано с ситуациями опеки,	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5

		покровительства, авторитета, с установлением норм и правил. Задание Профессор Фридман работает над формулой счастья. Его ученики и помощники предложили включить в формулу в качестве компонентов следующие понятия: радость, дружеские отношения, деньги, возраст и душевный покой. Какие из предложенных компонентов следует включить в формулу, на Ваш взгляд? Задание Диана два месяца, не покладая рук, работала над курсовой работой по психологии. Досадная случайность помешала ей сдать работу вовремя. И вот теперь преподаватель отказывается выставить ей оценку отлично, мотивируя это тем, что она сдана с опозданием. Диана чувствует, как ее лицо багровеет, сердце начинает сильно колотиться. Опишите, как Диана могла бы прямо или косвенно выразить свой гнев или сдержать его: а) прямое выражение гнева; б) косвенное выражение гнева. Как проблему решили бы Вы?		
13	**ПЗ №5 Психологические особенности ведения деловых дискуссий**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Тренинг коммуникативных умений. Психологические особенности ведения деловых дискуссий. Формы постановки вопросов и их отработка. Отработка приемов аргументации в общении. Игра «Белый апельсин» **Домашнее задание №13** Определение коммуникативных и организаторских способностей (тестирование). Оформление отчета (выводов по результатам тестирования).	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
14	**ПЗ №6 Способы развития коммуникативных способностей**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Способы развития коммуникативных способностей. Упражнение «Кораблекрушение». Определение элементов коммуникаций (Проведение теста на уровень развития коммуникативных способностей) **Домашнее задание №14.** Самодиагностика умения общаться Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9.
Раздел 5. Конфликты в общении				

15	**ПЗ №7 Пути разрешения конфликтной ситуации**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации. Кодекс поведения в конфликте. Решение конфликтных ситуаций. Составление карты конфликта. **Домашнее задание №15.** Глава 2 Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10104-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. Определите для себя несколько конкретных конфликтов, в которых вы участвовали. Ответьте на вопросы: 1.Какие факторы способствовали их успешному завершению? 2.Какую стратегию поведения вы обычно выбираете?	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
16	**ПЗ №8 Типы конфликтных личностей**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Анализ типы конфликтных личностей. Особенности поведения разных типов личности в конфликте в сервисе. Проявления разных типов темперамента в конфликтных ситуациях. **5** типов конфликтных личностей и их модели поведения: демонстративный тип конфликтной личности, ригидный тип конфликтной личности, сверхточный тип конфликтной личности, неуправляемый тип конфликтной личности, бесконфликтный тип конфликтной личности. Ролевая игра: «Типы трудных гостей и общения с ними» **Домашнее задание №16** Оформление отчета по практической работе	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
17	**ПЗ №9 Саморегуляция в общении**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Эмоциональная регуляция и саморегуляция в общении. Способы саморегуляции. Определение уровня стрессоустойчивости. Оценочная шкала стрессовых событий Холмса-Раге, SRRS. Тест тревожности Спилберга. Разработка рекомендаций конструктивного поведения в ситуации конфликта,	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9

		агрессии, манипуляции. **Домашнее задание №17** Глава 6 Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 136 с. Подготовьте письменный ответ на вопросы: Что помогает вам поднять настроение, переключиться? Что вы можете использовать из предлагаемых методов саморегуляции? Составьте перечень этих способов и кратко опишите их. Подумайте, какие из них вы можете использовать сознательно, когда чувствуете напряженность или усталость (перечислите и кратко опишите).		
18	**ПЗ №10 Самооценка практических навыков общения**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Самооценка практических навыков общения. Культура общения. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения Решение конкретных ситуаций общения.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
	Консультации		**6**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
		Итого	**42/36/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Психология делового общения и конфликтология

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 392 с.

2. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 437 с.

3. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.

4. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 193 с.

5. Рамендик, Д. М. Психодиагностика в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик, О. В. Одинцова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 212 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Психология делового общения и конфликтология

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; - приемы саморегуляции в процессе общения.	Демонстрация знаний: взаимосвязи общения и деятельности; целей, функций, видов и уровней общения; ролей и ролевых ожиданий в общении; видов социальных взаимодействий; техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждений; этически принципов общения; источников, причин, видов и способов разрешения конфликтов; приемов саморегуляции в процессе общения.	Текущий контроль: -тестирование; -устный опрос; -оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций;
Умения:		
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции проведения в процессе межличностного общения.	Демонстрация умений: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции проведения в процессе межличностного общения.	Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение выполнения практических работ Решение проблемных задач и кейсов Составление плана действий

Приложение 2.32
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.09 ЭКСКУРСОВЕДЕНИЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Устюжанинова Е.О., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 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 учебной дисциплины…… 7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…….. 7
2.2. Содержание дисциплины…….. 8
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение…….. 16
3.2. Учебно-методическое обеспечение……. 18
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..…. 20
4.1. Результаты обучения……...…….. 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Экскурсоведение

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экскурсоведение»: формирование представлений о теории и истории экскурсионной деятельности, методике разработки экскурсионных программ, технологии организации экскурсионных услуг.

Дисциплина «Экскурсоведение» 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).

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализовывать составленный план	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять	- грамотно излагать свои мысли и	- особенности социального и	-

устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений	
	- работать с различными источниками информации для разработки содержания экскурсии - разрабатывать методическое и дидактическое обеспечение экскурсии - использовать при проведении экскурсии различные приемы рассказа и показа - проводить музейную и пешеходную экскурсии в соответствии с требованиями к их специфике и правилами безопасности	- историю г. Екатеринбурга и информацию о его достопримечательностях - теоретические основы экскурсоведения - технологию и методику разработки и проведения экскурсии - законодательство Российской Федерации в области в области туризма	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 09 Экскурсоведение

2.1.Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	102	52
Учебные занятия	84	46
В том числе теоретические занятия	38	-
Практические занятия	46	46
Лабораторные занятия	-	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Консультации	10	
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6

2.2. Содержание дисциплины ОП 09. Экскурсоведение

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Знакомство с достопримечательностями города Екатеринбурга			**14/12/0**	
1	**Тема 1.1. Горнозаводской Екатеринбург**	**Содержание учебного материала** Возникновение Екатеринбурга. Деятельность В. Н. Татищева и В. Де Геннина. Строительство екатеринбургской крепости и железоделательного завода. Возникновение гранильной фабрики и монетного двора. Особенности управления городом в XVIII-XIX вв. Деятельность генерала В. А. Глинки. Архитектурный облик города в XVIII-XIX вв. Достопримечательности Екатеринбурга, связанные с историей города как промышленного центра: Исторический сквер, здание горного правления, дом горного начальника, памятник де Геннину и Татищеву. **Домашнее задание №1** Повторить изученный материал	**2**	ОК 05
2	**Тема 1.2. Купеческий Екатеринбург**	**Содержание учебного материала** Екатеринбург как торговый город. Площади дореволюционного Екатеринбурга: Хлебная, Торговая. Гостиный двор, Мытный двор. Торговые улицы Екатеринбурга. Становление Екатеринбурга как торгового центра. Формирование и деятельность купеческих династий (Расторгуевы-Харитоновы, Казанцевы, Рязановы, Агафуровы **Домашнее задание №2:** повторить пройденный материал	**2**	ОК 05
3	**Тема 1.3. Екатеринбург религиозный**	**Содержание учебного материала** Характеристика конфессий, представленных в Екатеринбурге. История православных храмов и монастырей Екатеринбурга. Старообрядческая традиция в памятниках Екатеринбурга. Лютеранская и католическая общины в истории Екатеринбурга. Церковь святых Петра и Павла в дореволюционном Екатеринбурге и ее судьба. Проект строительства нового лютеранского храма. Костел святой Анны. Мусульманская община в истории Екатеринбурга. Мечети современного города: Маулид, Рамазан, Нур Усман. Еврейская община города. Синагога. **Домашнее задание №3:** Повторить пройденный материал	**2**	ОК 05
4	**Тема 1.4.**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 05

	От Екатеринбурга к Свердловску	Революционные события на Урале и в Екатеринбурге. Екатеринбург в годы гражданской войны. Места и достопримечательности Екатеринбурга, связанные с революционными событиями. Достопримечательности Екатеринбурга, связанные с историей семьи Романовых Храм-на Крови, Мужской монастырь во имя Царственных страстотерпцев. **Домашнее задание №4:** Повторить пройденный материал		
5	**Тема 1.5 Конструктивизм в Екатеринбурге**	**Содержание учебного материала** История создания «Большого Свердловска». Стилистические особенности архитектуры конструктивизма. Характеристика достопримечательностей эпохи конструктивизма: городок Чекистов, стадион Динамо, общественные сооружения и жилые дома. Идея соцгорода и ее воплощение в архитектуре города. Причины появления соцгородов в Свердловске. Архитекторы соцгородов. Структура соцгорода Уралмаш Посещение экскурсии по Городку чекистов **Домашнее задание №5:** Повторить пройденный материал	**2**	ОК 05
6	**Тема 1.6. Современный Екатеринбург**	**Содержание учебного материала** Особенности современной архитектуры города. Появление новых туристических объектов (торговые центры, высотные дома со смотровыми площадками, городская скульптура, граффити и проч.). Проблема сохранения архитектурного наследия города. **Домашнее задание №6:** Повторить пройденный материал	**2**	ОК 05
Консультация по разделу «Знакомство с достопримечательностями города Екатеринбурга»			**2**	
Раздел 2. Разработка пешеходной экскурсии			**30/16/12**	
7	**Тема 2.1. Экскурсия и правила ее разработки**	**Содержание учебного материала:** Понятие и сущность экскурсии. Выбор темы и объектов для экскурсии. Правила составления маршрута пешеходной экскурсии. Концепция экскурсии: как связать все объекты друг с другом и не отойти от главной идеи. **Домашнее задание №7:** Выучить основные понятия темы, разработать маршрут пешеходной экскурсии в соответствии с выбранной темой	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
8	**Тема 2.2 Приемы рассказа на экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Приемы рассказа. Сущность рассказа и его особенности: зависимость от скорости движения, подчиненность показу, зрительные доказательства. Пауза в рассказе. Способы привлечения	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05

		внимания к экскурсионному объекту с помощью различных приемов рассказа. **Домашнее задание №8:** Выучить классификацию приемов рассказа. Продумать использование приемов рассказа для объектов пешеходной экскурсии		
9	**Тема 2.3.** **Приемы показа на экскурсии**	**Содержание учебного материала** Приемы показа. Сущность показа и его особенности. Способы привлечения внимания к экскурсионному объекту с помощью различных приемов показа. **Домашнее задание №9:** Выучить классификацию приемов показа, Продумать использование приемов показа для объектов пешеходной экскурсии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
10	**Тема 2.4.** **ПЗ №1** **Рассказ об экскурсионном объекте**	**Содержание учебного материала:** Информационное поле экскурсионного объекта. Способы привлечения внимания к экскурсионному объекту. Логика рассказа об экскурсионном объекте **Практическое занятие №1** Групповая работа студентов: - найти ошибки и недостатки в тексте о достопримечательности г. Екатеринбурга - представить свой вариант рассказа о достопримечательности г. Екатеринбурга **Домашнее задание №10:** Подготовиться к практическому занятию 2-3 (составить рассказ об объекте в соответствии с темой выбранной для проведения экскурсии)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
11	**Тема 2.5.** **ПЗ №2.** **Использование приемов показа и рассказа на экскурсии**	**Содержание учебного материала** Принципы отбора приемов рассказа и показа при проведении экскурсии. **Практическое занятие №2** Форма работы – индивидуальная. Студентам предлагается рассказать об одном из экскурсионных объектов (в соответствии с темой, выбранной для проведения пешеходной экскурсии) с обоснованием выбора приемов рассказа и показа. **Домашнее задание №11** Скорректировать рассказ об экскурсионном объекте в соответствии с замечаниями	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
12	**Тема 2.6.** **ПЗ №3.** **Использование приемов показа и рассказа на экскурсии**	**Содержание учебного материала** Принципы отбора приемов рассказа и показа при проведении экскурсии. **Практическое занятие №3** Форма работы – индивидуальная. Студентам предлагается рассказать об одном из экскурсионных объектов (в соответствии с темой, выбранной для проведения пешеходной экскурсии) с обоснованием выбора приемов рассказа и показа.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

		Домашнее задание №12 Скорректировать рассказ об экскурсионном объекте в соответствии с замечаниями		
13	**Тема 2.7 Составление контрольного текста экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Структура текста об объектах показа. Правила использования исторической информации Корректность и достоверность информации. Источники информации и их характеристика. Учет приемов рассказа и показа при составлении текста экскурсии **Домашнее задание №13:** Разработать контрольный текст пешеходной экскурсии в соответствии с выбранной темой.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
14	**Тема 2.8. Разработка и правила показа портфеля экскурсовода**	**Содержание учебного материала:** Понятие «портфель экскурсовода», его функции на экскурсии. Виды материалов для «портфеля экскурсовода». Правила показа портфеля экскурсовода на экскурсии. Оформление материалов для более удобной демонстрации экскурсантам **Домашнее задание №14:** Сформировать портфель экскурсовода и оформить его в соответствии с требованиями	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
15	**Тема 2.9 Интерактивные технологии при проведении экскурсий**	**Содержание учебного материала:** Понятие интерактивных приемов и технологий. Варианты использования интерактива при проведении экскурсий. Учет возрастных особенностей экскурсантов при проведении интерактивного взаимодействия. Связь интерактивных элементов с содержанием экскурсии. **Домашнее задание № 15:** Продумать и прописать использование интерактивных элементов для пешеходной экскурсии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
16	**Тема 2.10 Составление технологической карты экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Технологическая карта экскурсии как важный методический документ. Требования ГОСТ Р 50681-2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг» к составлению технологической карты экскурсии. Правила заполнения технологической карты. **Домашнее задание №16:** Разработать технологическую карту экскурсии в соответствии с требованиями	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09
17	**Тема 2.11 Общение с группой при проведении экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Организация коммуникаций с группой при проведении экскурсий. Учет возрастных особенностей. Правила ответов на вопросы группы **Домашнее задание № 17:** Прописать в тексте экскурсии вопрос для группы	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05

18	**Тема 2.12** **ПЗ №4** **Презентация концепции экскурсии и экскурсионных маршрутов**	**Содержание учебного материала:** Презентация разработанного экскурсионного маршрута и концепции экскурсии. **Практическое занятие №5** Форма работы – индивидуальная. Студентам предлагается - объяснить концепцию экскурсии, презентовать ее для группы туристов - продемонстрировать проложенный на карте маршрут экскурсии и обосновать логику его построения **Домашнее задание № 18:** Скорректировать маршрут, введение и заключение экскурсии в соответствии с замечаниями	**2**	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ОК 05
19	**Тема 2.13** **ПЗ №5** **Рассказ об экскурсионном объекте**	**Содержание учебного материала:** Презентация рассказа об одном из объектов пешеходной экскурсии в формате взаимодействия с группой **Практическое занятие №5** Форма работы – индивидуальная. Студентам предлагается рассказать об одном из экскурсионных объектов (в соответствии с темой, выбранной для проведения пешеходной экскурсии), продемонстрировать способы общения с группой/здания для группы **Домашнее задание № 19:** Скорректировать тексты к объектам, вопросы к группе в соответствии с замечаниями	**2**	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ОК 05
20	**2.14** **ПЗ №6** **Рассказ об экскурсионном объекте**	**Содержание учебного материала:** Презентация рассказа об одном из объектов пешеходной экскурсии в формате взаимодействия с группой **Практическое занятие №5** Форма работы – индивидуальная. Студентам предлагается рассказать об одном из экскурсионных объектов (в соответствии с темой, выбранной для проведения пешеходной экскурсии), продемонстрировать способы общения с группой/здания для группы **Домашнее задание № 20:** Скорректировать тексты к объектам, вопросы к группе в соответствии с замечаниями, подготовиться к проведению пешеходной экскурсии	**2**	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ОК 05
Самостоятельная работа: формирование пакета экскурсионной документации (контрольный текст, технологическая карта, портфель экскурсовода) и его оформление в соответствии с требованиями			**2**	
Раздел 3. Проведение пешеходной экскурсии			**18/0/16**	
Консультация по проведению пешеходной экскурсии			**2**	

21	**Тема 3.1.** **ПЗ №7.** **Проведение пешеходной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии в соответствии с требованиями **Практическое занятие №7:** Форма работы – индивидуальная. Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии по городу Екатеринбургу. **Домашнее задание №21:** Анализ просмотренных экскурсий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
22	**Тема 3.2.** **ПЗ №8.** **Проведение пешеходной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии в соответствии с требованиями **Практическое занятие №8:** Форма работы – индивидуальная. Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии по городу Екатеринбургу. **Домашнее задание №22:** Анализ просмотренных экскурсий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
23	**Тема 3.3.** **ПЗ №9.** **Проведение пешеходной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии в соответствии с требованиями **Практическое занятие №9:** Форма работы – индивидуальная. Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии по городу Екатеринбургу. **Домашнее задание №23:** Анализ просмотренных экскурсий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
24	**Тема 3.4.** **ПЗ №10.** **Проведение пешеходной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии в соответствии с требованиями **Практическое занятие №10:** Форма работы – индивидуальная. Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии по городу Екатеринбургу. **Домашнее задание №24:** Анализ просмотренных экскурсий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

25	**Тема 3.5.** **ПЗ №11.** **Проведение пешеходной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии в соответствии с требованиями **Практическое занятие №11:** Форма работы – индивидуальная. Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии по городу Екатеринбургу. **Домашнее задание №25:** Анализ просмотренных экскурсий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
26	**Тема 3.6.** **ПЗ №12.** **Проведение пешеходной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии в соответствии с требованиями **Практическое занятие №12:** Форма работы – индивидуальная. Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии по городу Екатеринбургу. **Домашнее задание №26:** Анализ просмотренных экскурсий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
27	**Тема 3.7** **ПЗ №13.** **Проведение пешеходной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии в соответствии с требованиями **Практическое занятие №13:** Форма работы – индивидуальная. Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии по городу Екатеринбургу. **Домашнее задание №27:** Анализ просмотренных экскурсий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
28	**Тема 3.8** **ПЗ №14.** **Проведение пешеходной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии в соответствии с требованиями **Практическое занятие №14:** Форма работы – индивидуальная. Проведение индивидуальной пешеходной экскурсии по городу Екатеринбургу. **Домашнее задание №28:** Анализ просмотренных экскурсий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
Раздел 4. Разработка и проведение музейной экскурсии			**34/10/18**	
29	**Тема 4.1.** **ПЗ №15** **Знакомство с экспозицией**	**Содержание учебного материала:** Музей истории ЕТЭТ. Музей советской торговли. Выставки по повседневной жизни в СССР **Практическое занятие №15:** Посещение обзорной экскурсии по музеям техникума. Выбор экспоната для рассказа и	**2**	ОК 05

	музеев техникума	показа **Домашнее задание №29:** Найти информацию о выбранном для рассказа музейном предмете		
30	**Тема 4.2. Особенности музейной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Виды музейных экскурсий (по месту проведения, по объектам показа, по характеру тематики, по составу экскурсантов. Требования к работе экскурсовода при проведении музейной экскурсии Инструктаж экскурсантов (в том числе, по технике безопасности). Правила расстановки группы и передвижения между объектами. **Домашнее задание №30:** Повторить изученный материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
31	**Тема 4.3. Музейные экспонаты: особенности рассказа и показа**	**Содержание учебного материала:** Особенности экспонирования музейных предметов, их доступность для экскурсантов. Правила показа музейных предметов. Провенанс музейных экспонатов и возможности его использования в экскурсии. **Домашнее задание №30:** Повторить изученный материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
Консультация по рассказу о музейном экспонате			**2**	
32	**Тема 4.4 ПЗ. №16 Рассказ о музейном экспонате**	**Содержание учебного материала:** Рассказ о выбранном музейном экспонате для группы экскурсантов **Практическое занятие №33** Форма работы – индивидуальная. Студенты рассказывают об одном из экспонатов, хранящихся в музеях техникума **Домашнее задание №34:** Подготовить отзыв о просмотренной экскурсии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
33	**Тема 4.5 ПЗ. №17. Рассказ о музейном экспонате**	**Содержание учебного материала:** Рассказ о выбранном музейном экспонате для группы экскурсантов **Практическое занятие №33** Форма работы – индивидуальная. Студенты рассказывают об одном из экспонатов, хранящихся в музеях техникума **Домашнее задание №34:** Подготовить отзыв о просмотренной экскурсии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
34	**Тема 4.6 ПЗ №18**	**Содержание учебного материала:** Рассказ о выбранном музейном экспонате для группы экскурсантов	**2**	ОК 01 ОК 02

	Рассказ о музейном экспонате	**Практическое занятие №33** Форма работы – индивидуальная. Студенты рассказывают об одном из экспонатов, хранящихся в музеях техникума **Домашнее задание №34:** Подготовить отзыв о просмотренной экскурсии		ОК 04 ОК 05
35	**Тема 4.7 Интерактивные элементы в музейной экскурсии**	**Содержание учебного материала:** Использование интерактива в музее для разных групп экскурсантов. Особенности работы с музейными предметами при выполнении поисковых или творческих заданий. **Домашнее задание №35:** Повторить изученный материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
36	**Тема 4.8 Музейные квесты**	**Содержание учебного материала:** Квест как форма проведения экскурсии в музее. Составляющие музейного квеста: легенда, правила, этапы, задания, маршрутный лист. Варианты составления заданий для квеста. **Домашнее задание №36:** Повторить изученный материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
37	**Тема 4.9 Онлайн форматы экскурсий**	**Содержание учебного материала:** Виртуальные экскурсии, подкасты и аудиогиды как способы знакомства с музеем. Специфика рассказа о музейных предметах в аудиоформате **Домашнее задание №37:** Повторить изученный материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
Консультация по проведению музейной экскурсии			**2**	
38	**Тема 4.10 ПЗ №19 Проведение экскурсии в музее техникума**	**Содержание учебного материала:** Реализация теоретических основ экскурсоведения в практике проведения экскурсий. Проведение экскурсии в музее техникума. **Практическое занятие №19** Форма работы – индивидуальная. Студенты проводят заранее разработанную экскурсию в музее техникума. **Домашнее задание №38:** Подготовить отзыв о просмотренной экскурсии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
39	**Тема 4.11 ПЗ №20 Проведение экскурсии в музее**	**Содержание учебного материала:** Реализация теоретических основ экскурсоведения в практике проведения экскурсий. Проведение экскурсии в музее техникума. **Практическое занятие №20**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

	техникума	Форма работы – индивидуальная. Студенты проводят заранее разработанную экскурсию в музее техникума. **Домашнее задание №39:** Подготовить отзыв о просмотренной экскурсии		
40	**Тема 4.12** **ПЗ №21** **Проведение экскурсии в музее техникума**	**Содержание учебного материала:** Реализация теоретических основ экскурсоведения в практике проведения экскурсий. Проведение экскурсии в музее техникума. **Практическое занятие №21** Форма работы – индивидуальная. Студенты проводят заранее разработанную экскурсию в музее техникума. **Домашнее задание №40:** Подготовить отзыв о просмотренной экскурсии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
Консультация по проведению музейной экскурсии			**2**	
41	**Тема 4.13** **ПЗ №22** **Проведение экскурсии в музее техникума**	**Содержание учебного материала:** Реализация теоретических основ экскурсоведения в практике проведения экскурсий. Проведение экскурсии в музее техникума. **Практическое занятие №22** Форма работы – индивидуальная. Студенты проводят заранее разработанную экскурсию в музее техникума. **Домашнее задание №41:** Подготовить отзыв о просмотренной экскурсии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
42	**Тема 4.14** **ПЗ №23** **Проведение экскурсии в музее техникума**	**Содержание учебного материала:** Реализация теоретических основ экскурсоведения в практике проведения экскурсий. Проведение экскурсии в музее техникума. **Практическое занятие №23** Форма работы – индивидуальная. Студенты проводят заранее разработанную экскурсию в музее техникума. **Домашнее задание №42:** Подготовить отзыв о просмотренной экскурсии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
		Экзамен	**6**	
			Всего:	**102/84/46**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Экскурсоведение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Организация экскурсионных услуг, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Балюк, Н. А. Экскурсоведение : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Балюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 237 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12455-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496293

2. Жираткова, Ж. В. Основы экскурсионной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ж. В. Жираткова, Т. В. Рассохина, Х. Ф. Очилова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13031-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518583

3. Кулакова, Н. И. Технология и организация экскурсионных услуг : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Кулакова, Т. В. Ганина ; под редакцией Н. И. Кулаковой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 127 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12546-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518260

4. Скобельцына, А. С. Технология и организация информационно-экскурсионной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. С. Скобельцына, А. П. Шарухин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14848-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516226

3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. N 1853 об утверждении «Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от1 апреля 2021 г., 20 марта, 27 декабря 2024 г.)

2. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. №1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»

3. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 02.07.2021) Об основах туристской деятельности в Российской Федерации

4. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.

5. ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

6. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

7. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения.

8. ГОСТ Р 50681 – 2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.

9. ГОСТ Р 50691-2013 Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг.

10. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.

11. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

12. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Экскурсоведение

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Общие компетенции		
Знания:		
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - особенности социального и	Демонстрация знаний: актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить; основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методов работы в профессиональной и смежных сферах; структуры плана для решения задач; порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемов структурирования информации; формата оформления результатов поиска информации, современных средств и устройств информатизации; порядка их применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств; психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности; особенностей социального и культурного контекста; правил оформления документов и построения устных сообщений	Текущий контроль: - анализ и оценка практических работ - анализ и оценка заданий для самостоятельной работы - наблюдение и оценка в ходе практических занятий Промежуточный контроль: Экзамен

культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений.		
Умения:		
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами,	Демонстрация умений: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	

руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
Дисциплинарные		
- работать с различными источниками информации для разработки содержания экскурсии - разрабатывать методическое и дидактическое обеспечение экскурсии - использовать при проведении экскурсии различные приемы рассказа и показа - проводить музейную и пешеходную экскурсии в соответствии с требованиями к их специфике и правилами безопасности	- историю г. Екатеринбурга и информацию о его достопримечательностях - теоретические основы экскурсоведения - технологию и методику разработки и проведения экскурсии - законодательство Российской Федерации в области в области туризма	Текущий контроль: - анализ и оценка практических работ - анализ и оценка заданий для самостоятельной работы - наблюдение и оценка в ходе практических занятий Промежуточный контроль: Экзамен

Приложение 2.33
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.10 ТЕХНОЛОГИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Меркурьева О.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Технология трудоустройства

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология трудоустройства»: формирование знаний и практических навыков по поиску работы и трудоустройству.

Дисциплина «Технология трудоустройства» 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	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - реализовывать составленный план - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 2	- определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс	- формат оформления результатов поиска информации, - современные средства и устройства информатизации	-

	поиска; - структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 3	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 4	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, - психологические особенности личности - основы проектной деятельности	-
ОК 5	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Технология трудоустройства

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	34	20
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	20	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.10 Технология трудоустройства

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Рынок труда и профессии				
1	**Тема 1.1** Введение. Выбор профессии	**Содержание учебного материала** Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника. Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост. **Домашнее задание №1:** Заполнить таблицу «План действий»	2	ОК 1. ОК 2. ОК 4.
2	**Тема 1.2 ПЗ №1** Классификация профессий	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1.** Классификации профессий: по предмету труда Е.А. Климова, по целям труда, по средствам труда, по условиям труда: типы личности и типы профессиональной среды типология Дж. Голланда. Определение типов профессий по 4 классификациям. **Домашнее задание №2:** Определить, к каким типам относятся профессии сферы сервиса	2	ОК 1. ОК 4.
3	**Тема 1.3** Обзор регионального рынка труда	**Содержание учебного материала** Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда. **Домашнее задание №3:** Ответить на следующие вопросы: Сколько зарабатывают или могут заработать специалисты отрасли? На какие специальности особый спрос? Какие компании сейчас ищут сотрудников? Достаточно ли часто встречаются вакансии, которые вас интересуют? Много ли ваших конкурентов среди тех, кто ищет работу по той же	2	ОК 1. ОК 4.

		специальности		
Раздел 2. Технологии поиска работы			2	
4	**Тема 2.1** Алгоритм поиска работы	**Содержание учебного материала** Алгоритм поиска работы, стадия выработки цели (что я хочу, что я могу, для чего этого нужно); стадия разработки представительских документов – резюме, рекомендаций, характеристик; стадия определения(выбора) основных способов поиска работы (стратегии поиска);собеседование с работодателем; трудоустройство. Основные причины и этапы поиска работы. Основные способы поиска работы. Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе. **Домашнее задание № 4:** Составить список необходимых и желательных документов для трудоустройства	2	ОК 2. ОК 4.
5	**Тема 2.2** Представительские документы.	**Содержание учебного материала** Резюме, стили и структура резюме. Виды резюме. Разделы резюме. Требования к составлению и оформлению резюме Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Сопроводительные и рекомендательные письма **Домашнее задание №5:** Найти образцы резюме	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	**Тема 2.3 ПЗ №2** Анализ структуры резюме	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. **Домашнее задание №6:** Подготовить информацию и материалы к резюме.	2	ОК 4.
7	**Тема 2.4 ПЗ №3** Составление резюме	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4.** Составление резюме. Оценка составленного резюме. **Домашнее задание №7:** Подготовить информацию и материалы к резюме.	2	ОК 2. ОК 4. .
8	**Тема 2.5 ПЗ №4** Сопроводительное письмо	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4.** Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме	2	ОК 3. ОК 4.

		Домашнее задание №8: Составить рекомендательное письмо		
9	**Тема 2.6 ПЗ №5** Определение свойств личности	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5.** Прохождение психологических тестов на профориентацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова). **Домашнее задание №9:** подготовка к деловой игре «Эффективное поведение на собеседовании» - составить вопросы от соискателя вакансий и работодателя	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4
Раздел 3. Процесс трудоустройства				
10	**Тема 3.1** Подготовка к собеседованию. Собеседование.	Психологические особенности прохождения интервью. Цель и структура интервью при устройстве на работу. Типы интервью: групповое и индивидуальное; неформальное, типовое и ситуационное. Типичные вопросы на собеседовании (общие и стрессовые). Вопросы, задаваемые интервьюеру Стандартный порядок прохождения собеседования. **Домашнее задание № 10:** Подготовиться к собеседованию	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4
11	**Тема 3.2** Самопрезентация на собеседовании	**Содержание учебного материала** Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная **Домашнее задание №11:** Подготовить ответы на вопросы Для чего нужна официальная/неофициальная самопрезентация? Где используется эти виды презентации? Что должно прозвучать в официальной/неофициальной презентации? Что не надо говорить в официальной/неофициальной презентации и почему? Что кроме слов работает на создание вашего образа?	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4
12	**Тема 3.3** **ПЗ №6** Собеседование. Ролевая игра	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6.** Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности. **Домашнее задание №12:** Подготовка защиты проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения».	2	ОК 2. ОК 3.
13	**Тема 3.4 ПЗ №7** Развитие умений эффективной коммуникации	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №13** Расширение коммуникативного репертуара в служебно-деловом общении. Нормативная и личностно-творческая тенденции в общении. Упражнения и игры Ловушки-капканчики, Бизнес-риск-мен и другие	2	ОК 2. ОК 4.

		Домашнее задание: Составить план саморазвития коммуникативных умений в профессиональной деятельности		
Раздел 4. Карьера				
14	**Тема 4.1** Технологии планирования карьеры	**Содержание учебного материала** Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры. **Домашнее задание №14:** Подготовиться к защите проекта	2	ОК 2. ОК 4.
15	**Тема 4.2** **ПЗ №8** Истории профессионального успеха	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8 Истории профессионального успеха** Задание 1. Знакомимся с «Историями успеха». Задание 2. Анализируем личностные качества и неправильные действия, которые могут мешать успешному профессиональному развитию. Задание 3. Рисуем свой жизненный путь. Задание 4. Определяем, что такое «профессиональный успех». Задание 5. Рассматриваем возможности развития профессионала в сфере сервиса **Домашнее задание № 15.** Подготовить рассказ об истории успеха в сфере сервиса	2	ОК 2. ОК 4.
16	**Тема 4.3 ПЗ №9** Планы профессионального развития	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №9** Продолжение работы над проектом профессиональных планов. Уточнение. Внесение корректив - получение опыта профессиональной деятельности по специальности; - имею ли я четкую картину о своей работе и её целях? - что нужно делать, чтобы достичь высоких результатов в профессиональной деятельности - поможет ли мне работа в достижении других жизненных целей? - каковы мои цели (дальние и ближние) в продвижении по службе? - какую работу я хочу выполнять (кем я вижу себя) через 10 лет? - есть ли у меня энтузиазм и стремление к работе? - что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время?	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4

		- каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности? **Домашнее задание №16:** Дополнить проект		
Самостоятельная работа Подготовка проекта «Мои профессиональные планы» в соответствии с требованиями в виде электронной презентации либо инфографики или творческой работы			2	ОК 01
17	**Тема 4.4** **Пз №10** Построение плана карьеры	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №10.** Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение. Заполнение анкет обратной связи	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
		Итого:	**36/14/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Технология трудоустройства

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. *Елисеева, Л. Я.* Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с.

2. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 249 с

3. *Корнейчук, Б. В.* Экономика: рынок труда : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Корнейчук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 287 с.

4. *Кязимов, К. Г.* Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 202 с.

5. *Кязимов, К. Г.* Рынок труда и занятость населения : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 214 с. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.

6. *Пряжников, Н. С.* Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 405 с.

Семенова, Л. М. Управление персоналом. Имиджбилдинг на рынке труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. М. Семенова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 243 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1 http://www.joblist.ru/ (специализированный);
2 http://www.job.ru/ (специализированный);
3 http://www.rdw.ru/ (сервис по трудоустройству газеты «Работа для Вас»);
4 http://www.zarplata.ru/ (сайт журнала «Работа&Зарплата»);
5 http://www.superjob.ru/ (автоматизированная система поиска работы);
6 http://www.human-capital.ru/ (специализированный);
7 http://www.job-today.ru/ (сайт еженедельной газеты «Работа сегодня»);
8 http://www.jobmatrix.ru/ (специализированный);
9. https://ekb.jcat.ru/job_vacancy/telegram/ (специализированный)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Технология трудоустройства

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- ключевые понятия и термины дисциплины; - нормативные образцы поведения личности; - понятия и специфику профессиональной этики; - кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; - ценности корпоративной культуры; - реальную ситуацию на рынке труда; - содержание понятия карьера и ее виды; - этапы карьеры и их специфику; - принципы планирования и управления карьерой; - возможные способы поиска работы; - агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; - правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; - принципы составления резюме; - правила поведения в организации.	Демонстрация знаний: ключевых понятий и терминов дисциплины; нормативных образцов поведения личности; понятий и специфики профессиональной этики; кодекса хороших манер и правил поведения людей на работе; ценностей корпоративной культуры; реальной ситуации на рынке труда; содержания понятия карьера и ее виды; этапов карьеры и их специфику; принципов планирования и управления карьерой; возможных способов поиска работы; агентств по трудоустройству, принципы и методы их работы; правовых аспектов взаимоотношения с работодателем; принципов составления резюме; правил поведения в организации.	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; -решение ситуационных задач
Умения:		

- осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; - анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; - составлять резюме; - эффективно вести себя на собеседовании; - использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; - определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; - анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; - планировать и контролировать изменения в своей карьере; - оценивать предложения о работе; - эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; - выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте; - определять цели жизни и нравственные ориентиры.	Демонстрация умений: осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; составлять резюме; эффективно вести себя на собеседовании; использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; планировать и контролировать изменения в своей карьере; оценивать предложения о работе; эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте; определять цели жизни и нравственные ориентиры.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Решение проблемных задач и кейсов Составление плана действий

Приложение 2.34
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.11 СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Бондарь И.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Средства размещения в индустрии гостеприимства

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Средства размещения в индустрии гостеприимства»: формирование представлений об особенностях организации и функционировании службы приема и размещения, практическими навыками владения работы сотрудника службы приема и размещения в гостиничном предприятии или ином средстве размещения.

Дисциплина «Средства размещения в индустрии гостеприимства» 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	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	- профессионально пользоваться терминами и понятиями, принятыми в гостиничной индустрии; - использовать информацию профессиональных изданий и интернет порталов в учебной деятельности; - использовать информацию о специфике организации и функционирования средств размещения при оказании гостиничных услуг и информировании клиентов.	- основные термины и понятия, относящиеся к средствам размещения; - принципы организации и функционирования индустрии гостеприимства; - классификацию средств размещения; - классификацию средств размещения гостиничного типа и специализированных средств размещения; - историю возникновения и специфику функционирования гостиничных сетей; - организационные основы деятельности независимых гостиниц; - особенности инфраструктуры и предоставления услуг в гостиницах и специализированных средствах размещения; - особенности функционирования таймшер-индустрии.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Средства размещения в индустрии гостеприимства

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	50	
Учебные занятия	50	28
В том числе теоретические занятия	22	
Практические занятия	28	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.11 Средства размещения в индустрии гостеприимства

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1 Индустрия гостеприимства. Теоретические аспекты**	**Содержание учебного материала:** Основные подходы к определению понятий «гостеприимство», «индустрия гостеприимства». Основные подходы к выделению структурных компонентов индустрии гостеприимства. Материальные объекты, человек, услуга как составляющие элементы обслуживания в рамках индустрии гостеприимства. **Домашнее задание №1:** повторить материал по классификации индустрии гостеприимства выучить понятия: индустрия гостеприимства, услуга, критическая услуга, нейтральная услуга, услуга, приносящая удовлетворение, разочаровывающая услуга, потребность, сервис	2	ОК 1 ОК 2
2	**Тема 2 Классификация средств размещения**	**Содержание учебного материала:** Средства размещения: основные понятия, сокращения, проблема перевода на русский язык. Термины и определения по средствам размещения в ГОСТах. Классификация средств размещения по версии ЮНВТО. Классификации Д. Уокера, Д. Диттмара и Д. Гриффина, В. Фрейера. Гостиницы и аналогичные предприятия, коммерческие и социальные средства размещения, специализированные средства размещения, частные средства размещения. **Домашнее задание №2:** повторить материал по классификации средств размещения выучить понятия: средство размещения, коллективные средства размещения, индивидуальные средства размещения, гостиница	2	ОК 2 ОК 5 ОК 9
3	**Тема 3 Гостиница как разновидность средств размещения**	**Содержание учебного материала:** Гостиница как средство размещения: понятие, признаки. Виды гостиниц: независимые гостиницы, сетевые гостиницы, гостиницы, входящие в ассоциации независимых гостиниц. Системы классификации гостиниц: система звезд, система букв, система корон и ключей, балловая система. **Домашнее задание №3:** выучить понятия: транзитная гостиница, целевая гостиница, сетевая гостиница,	2	ОК 2

		независимая гостиница, ассоциированная гостиница, система классификации гостиниц		
4	**Тема 4 ПЗ №1 Критерии классификации гостиниц**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №1:** Характеристика критериев классификации гостиниц: уровень комфорта, вместимость номерного фонда, функциональное назначение, месторасположение, продолжительность работы, обеспечение питанием, продолжительность пребывания, уровень цен, форма собственности. **Домашнее задание №4:** повторить критерии классификации гостиниц	2	ОК 2
5	**Тема 5 ПЗ №2 Система классификации гостиниц в России**	**Содержание учебного материала:** «Порядок классификации объектов туриндустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» как нормативное основание для классификации гостиниц в РФ. Основные положения документа **Практическое занятие №2:** На основании текста «Порядка классификации» студентам необходимо ответить на поставленные вопросы. Форма работы – индивидуальная. **Домашнее задание №5:** повторить изученный материал	2	ОК 2 ОК 5 ОК 9
6	**Тема 6 Независимые гостиницы**	**Содержание учебного материала:** Независимые гостиницы: особенности, риски, преимущества. Ассоциированные гостиницы. Условия участия в ассоциации, концептуальные основания объединения независимых гостиниц. **Домашнее задание №6:** повторить изученный материал	2	ОК 2
7	**Тема 7 ПЗ №3 Гостиничные сети**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №3:** Сетевые гостиницы: особенности, риски, преимущества. Причины распространения гостиничных сетей. Модели гостиничных сетей. История возникновения и развития гостиничных сетей. Примеры деятельности гостиничных сетей. Рынок сетевых гостиниц в России. **Домашнее задание №7:** выучить понятия: сетевая гостиница, франчайзинг	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9

8	**Тема 8 ПЗ №4 Продвижение услуг средств размещения на туристских выставках**	**Содержание учебного материала:** Туристские выставки как способ продвижения услуг средств размещения. Особенности работы средств размещения на туристских выставках. **Практическое занятие №4:** Посещение туристской выставки. Сбор информации для выполнения работы. **Домашнее задание №8:** повторить изученный материал	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9
9	**Тема 9 Виды услуг в гостиницах**	**Содержание учебного материала:** Основные и дополнительные гостиничные услуги. Особенности гостиничных услуг. Вариативность дополнительных услуг отеля. **Домашнее задание №9:** подготовиться к практическому занятию выучить понятия: основная услуга, дополнительная услуга	2	ОК 2
10	**Тема 10 ПЗ №5 Формирование пакета дополнительных услуг**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №5:** Учет потребностей клиентов при формировании пакета дополнительных услуг отеля. **Домашнее задание №10:** повторить понятия пройденной темы	2	ОК 2
11	**Тема 11 ПЗ №6 Стандарты информирования об услугах гостиницы**	**Содержание учебного материала** Сегментирование клиентов гостиницы. Учет потребностей гостя при информировании об услугах гостиницы. Стандарт информирования клиента об услугах гостиницы. **Практическое занятие №6:** Разбор алгоритма информирования гостя об услугах гостиницы. **Домашнее задание №11:** подготовиться к практическому занятию.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9
12	**Тема 12 ПЗ №7 Информирование гостя об основных услугах гостиницы**	**Содержание учебного материала** Стандарты информирования гостя об основных услугах гостиницы **Практическое занятие №7:** Студенты в роли администратора гостиницы информируют гостя об основных услугах гостиницы в соответствии с предложенной ситуацией **Домашнее задание №12:** подготовиться к практическому занятию	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9

13	**Тема 13 ПЗ №8 Информирование гостя о дополнительных услугах гостиницы**	**Содержание учебного материала** Стандарты информирования гостя о дополнительных услугах гостиницы **Практическое занятие №8:** Студенты в роли администратора гостиницы информируют гостя о дополнительных услугах гостиницы в соответствии с предложенной ситуацией **Домашнее задание №13:** подготовиться к проверочной работе по блоку тем «Гостиницы как средство размещения»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9
14	**Тема 14 Хостел как средство размещения**	**Содержание учебного материала:** Хостел как средство размещения: история возникновения и особенности функционирования. Целевая аудитория посетителей хостелов. **Домашнее задание №14:** повторить изученный материал. Подготовиться к проверочной работе по хостелам выучить понятия: хостел, дормы, приваты, гибридные хостелы, капсульные хостелы	2	ОК 2
15	**Тема 15 ПЗ №9 Бронирование хостелов**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №9:** Сайты хостелов. Структура и назначение. Системы бронирования хостелов. Особенности бронирования хостелов в сети Интернет. Бронирование номеров по телефону, основные пункты заполнения заявок при бронировании по телефону и через сеть Интернет. **Домашнее задание №15:** повторить понятия пройденной темы	2	ОК 2 ОК 5
16	**Тема 16 ПЗ №10 Форматы оказания услуг в хостелах**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №10:** Форматы оказания услуг в хостелах: традиционный формат, гибридные хостелы, капсульные хостелы. Особенности оказания основных и дополнительных услуг в хостелах. Стандарты работы хостелов. **Домашнее задание №16:** повторить изученный материал	2	ОК 2 ОК 5
17	**Тема 17 Специализированные средства размещения**	**Содержание учебного материала:** Специализированные средства размещения: понятие и особенности. Отличия специализированных средств размещения от гостиниц. **Домашнее задание №17:**	2	ОК 2

		выучить классификацию специализированных средств размещения		
18	**Тема 18** **ПЗ №11 Группы специализированных средств размещения**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №11:** Группы специализированных средств размещения: санаторно-курортные учреждения, организации отдыха, туристские базы, пассажирский транспорт. **Домашнее задание №18:** повторить изученный материал	2	ОК 2
19	**Тема 19 ПЗ №12** **Специализированные средства размещения для активного отдыха**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №12:** Характеристика видов специализированных средств размещения для активного отдыха: горнолыжные отели, приют, альп-отели, отели для дайверов. Целевая аудитория, особенности обслуживания, сезонность работы, основные и дополнительные услуги. **Домашнее задание №19:** повторить изученный материал выучить понятия: альпотель, альпхижина, горнолыжный отель	2	ОК 2
20	**Тема 20** **Специализированные средства размещения для оздоровления**	**Содержание учебного материала:** Виды специализированных средств размещения для оздоровления: санатории, спа-отели, эко-отели. Целевая аудитория, особенности обслуживания, сезонность работы, основные и дополнительные услуги. **Домашнее задание №20:** повторить изученный материал выучить понятия: санаторий, профилакторий, курорт, СПА-отель, экоотель	2	ОК 2
21	**Тема 21** **Особенности организации санаторно-курортных комплексов**	**Содержание учебного материала:** Понятие санаторно-курортных комплексов. История их возникновения. Виды предоставляемых услуг. Современные тенденции развития. **Домашнее задание №21:** повторить изученный материал	2	ОК 2

22	**Тема 22** **Гостиницы на воде**	**Содержание учебного материала:** Виды специализированных средств размещения: флотели, ботели, круизные лайнеры. Целевая аудитория, особенности обслуживания, сезонность работы, основные и дополнительные услуги. **Домашнее задание №22:** повторить изученный материал выучить понятия: флотель, ботель	2	ОК 2
23	**Тема 23 ПЗ №13** **Транспорт как средство размещения**	**Содержание учебного материала:** Автодом как средство размещения. Виды автодомов. Целевые группы потребителей услуг. История возникновения туристских поездов. Целевые группы потребителей услуг. Виды предоставляемых услуг. **Практическое занятие №13:** Характеристика маршрутов следования. Самые известные туристские поезда мира («Восточный экспресс», «Махараджа-экспресс», «Золотой орел» и проч.). **Домашнее задание №23:** повторить материал по специализированным средствам размещения для подготовки к практическому занятию	2	ОК 2
24	**Тема 24 ПЗ №14** **Анализ деятельности специализированных средств размещения**	**Содержание учебного материала:** Сравнительный анализ мотивации, психологии клиентов специализированных средств размещения и формирования клиентоорентированной системы услуг. **Практическая занятие №14:** Составление сравнительной таблицы по специализированным средствам размещения. Форма работы – индивидуальная. **Домашнее задание №24:** повторить изученный материал.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9
25	**Тема 25** **Таймшер-индустрия**	**Содержание учебного материала:** Понятие таймшера. Слагаемые таймшер-отдыха: ннтервал, модуль, сезон. Условия приобретения таймшера. Схемы таймшера. Правила обмена неделями. Участники таймшер-индустрии. Преимущества и недостатки таймшера. Особенности средств размещения в местах таймшер-отдыха. Виды средств размещения, система классификации, категорийность номеров	2	ОК 2
Всего:			**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Средства размещения в индустрии гостеприимства

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Сервис на объектах гостеприимства, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 392 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13873-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/470587

2. Михайлова, Н. К. История гостеприимства / Н. К. Михайлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-507-44980-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/266825

3. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность в обслуживании населения: учебное пособие для спо / Ю. П. Свириденко, В. В. Хмелев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-9455-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195460

4. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512196

3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. N 1853 об утверждении «Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

2. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. №1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» Новые правила классификации гостиниц

3. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 02.07.2021) Об основах туристской деятельности в Российской Федерации

4. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.

5. ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

6. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

7. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения.

8. ГОСТ Р 50681 – 2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.

9. ГОСТ Р 50691-2013 Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг.

10. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.

11. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

12. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями.

13. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Средства размещения в индустрии гостеприимства

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
- основные термины и понятия, относящиеся к средствам размещения; - принципы организации и функционирования индустрии гостеприимства; - классификацию средств размещения; - классификацию средств размещения гостиничного типа и специализированных средств размещения; - историю возникновения и специфику функционирования гостиничных сетей; - организационные основы деятельности независимых гостиниц; - особенности инфраструктуры и предоставления услуг в гостиницах и специализированных средствах размещения; - особенности функционирования таймшер-индустрии.	Демонстрация знаний: основных терминов и понятий, относящиеся к средствам размещения; принципов организации и функционирования индустрии гостеприимства; классификации средств размещения; классификации средств размещения гостиничного типа и специализированных средств размещения; истории возникновения и специфику функционирования гостиничных сетей; организационных основ деятельности независимых гостиниц; особенностей инфраструктуры и предоставления услуг в гостиницах и специализированных средствах размещения; особенностей функционирования таймшер-индустрии.	Текущий контроль: - анализ и оценка контрольных и практических работ, - наблюдение и оценка в ходе практических занятий; - анализ и оценка самостоятельных работ
Умения:		
- профессионально пользоваться терминами и понятиями, принятыми в гостиничной индустрии; - использовать информацию профессиональных изданий и интернет порталов в учебной деятельности; - использовать информацию о специфике организации и функционирования средств размещения при оказании гостиничных услуг и информировании клиентов.	Демонстрация умений: профессионально пользоваться терминами и понятиями, принятыми в гостиничной индустрии; использовать информацию профессиональных изданий и интернет порталов в учебной деятельности; использовать информацию о специфике организации и функционирования средств размещения при оказании гостиничных услуг и информировании клиентов.	

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»
(направление — предоставление услуг предприятий питания)

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 письменный	Мебель	Основное	стандартный	СГ.01, СГ.05, СГ.06, СГ.07, СГ.08
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	СГ.01, СГ.05, СГ.06, СГ.07, СГ.08
3	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Мебель	Основное	стандартный	СГ.01, СГ.05, СГ.06, СГ.07, СГ.08
4	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.01, СГ.05, СГ.06, СГ.07, СГ.08
5	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.01, СГ.05, СГ.06, СГ.07, СГ.08
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.01, СГ.05, СГ.06, СГ.07, СГ.08
7	дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	СГ.01, СГ.05, СГ.06, СГ.07, СГ.08

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с техни-	СГ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ческой документацией	
6	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
7	Стол однотумбовый	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
8	Стул полумягкий	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
9	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
10	Шкаф 2-х створчатый	Мебель	Основное	стандартный	СГ.03
11	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
13	Противогаз ГП5	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
14	Противогаз ГП-7	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
15	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
16	Аптечка АИ	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
17	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
18	Комплект ОЗК	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
19	Костюм Л-1	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
20	Респиратор Р-2	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
21	Стенды	Оборудование	Специализированное	Демонстрационные, настенные	СГ.03
22	Плакаты	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03
23	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24	Плакат «Как узнать террориста смертника»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03
25	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03
26	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03
27	Плакат «Табакокурение»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03
28	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03
29	Таблицы «Оружие России»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03
30	Таблицы «Основы военной службы»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	СГ.03

Кабинет «Экономики и бухгалтерского учета»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.06
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.06
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.06
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.06
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.06
6	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	Открытый, ЛДСП	ОП.06
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.06
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.06
9	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.06

Кабинет «Менеджмента и управления персоналом»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парта ученическая	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
3	Стол угловой	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
4	Стул с мягким сидением	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
6	Шкафы встроенные с антресолью	Мебель	Основное	Закрытые	ОП.04
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
8	Сейф	Мебель	Основное	Материал изготовления - металл	ОП.04
9	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
10	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.04

Кабинет «Предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
7	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Мебель	Основное	Закрытый, ЛДСП	ОП.02
8	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Мебель	Основное	Открытый, ЛДСП	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
11	Плакаты, схемы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.02

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол ученический, стул)	Мебель	Основное	стандартный	СГ.02, ОП.07
2	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	СГ.02, ОП.07
3	Видеофильмы по различным темам	УМК	Специализированное	видеокассеты	СГ.02, ОП.07
4	Рабочее место преподавателя (стол письменный, стул п/мягкий)	Мебель	Основное	стандартный	СГ.02, ОП.07
5	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.02, ОП.07
6	Экран, проектор, магнитная доска	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.02, ОП.07
7	Компьютеры по количеству посадочных мест	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.02, ОП.07
8	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	СГ.02, ОП.07

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	СГ.02, ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	СГ.02, ОП.07
3	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Мебель	Основное	видеокассеты	СГ.02, ОП.07
4	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	СГ.02, ОП.07
5	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.02, ОП.07
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	СГ.02, ОП.07
7	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	СГ.02, ОП.07

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол ученический, стул)	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05
2	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.05
3	Видеоматериалы	УМК	Специализированное	видеокассеты	ОП.05
4	Рабочее место преподавателя (стол письменный, стул п/мягкий)	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05
5	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05
6	Экран, проектор, магнитная доска	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05
7	Компьютеры по количеству посадочных мест	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05
8	Программное обеспечение	ПО	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.05
9	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.05

Кабинет «Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.03
6	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
7	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
8	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.03

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

Учебный Тир

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Мишенные щиты	Мебель	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
2	Стол для стрельб сидя с упора	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
3	Винтовки пневматические	УМК	Специализированное	в соответствии с технической документацией	СГ.03
4	Нормативная документация	УМК	Специализированное	В печатном виде	СГ.03
5	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	печатные пособия	СГ.03

Лаборатория «Организация экскурсионных услуг»/ Кабинет «Экскурсоведения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для экспонатов	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
2	Музейная витрина напольная стеклянная с регулируемыми полками	Мебель	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
3	Музейная витрина напольная стеклянная с регулируемыми полками и подсветкой	Мебель	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
4	Тележка-сейф для хранения и зарядки планшетов	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
5	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
6	Наушники с микрофоном	ТС	Специализированное	беспроводные наушники	ОП 09
7	Сенсорный стол	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
8	Мегафон экскурсионный	ТС	Специализированное	Мощность: 20 Вт Питание: 18650 x 1 Подключение: USB Type A (для флэшек), слот micro SD Особенности: FM-радиоприемник, запись голоса	ОП 09
9	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ОП 09
10	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП 09
11	Компьютеризованный тренажерный комплекс	ТС	Специализированное	VR Шлем совместимый с ПК, бессрочная лицензия на ПО	ОП 09
12	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП 09
13	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП 09
14	Флипчарт магнитно-маркерный	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
15	Стол для экспонатов	Оборудование	Специализированное	в соответствии с техни-	ОП 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ческой документацией	
16	Интерактивная панель	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
17	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
18	Доска пробковая с деревянной рамкой	Оборудование	Специализированное	Доска пробковая Attache Economy 1344508 (90х120 см) деревянная рамка Размеры 90*120 см	ОП 09
19	Видеокамера	ТС	Специализированное	в комплекте с объективом, штативом, стабилизатором (для записи материала для видеоэкскурсии)	ОП 09
20	Стеллаж для документов	Мебель	Основное	Открытый, ЛДСП	ОП 09
21	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
22	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП 09
23	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП 09

Лаборатория «Сервис на объектах гостеприимства»/ Мастерская «Учебный гостиничный номер»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Интерактивная панель	ТС	основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
2	Витрина напольная стеклянная с регулируемыми полками и подсветкой	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
3	Банкетка	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
4	Столик журнальный	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
5	Электронный киоск	Оборудование	специализированное	Диагональ экрана 32",Тип экрана мультитач на 2 касания,разрешение экрана 1080 × 1920. В комплекте с программным обеспечением	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
6	Вешалка напольная	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
7	Стойка ресепшн	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
8	Телефон стационарный	ТС	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
9	Стул барный для администратора	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
10	Контрольно-кассовый терминал	ТС	специализированное	Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
11	Клавиатура программируемая	ТС	специализированное	Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
12	Денежный ящик	Оборудование	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
13	Кассовый бокс	Оборудование	специализированное	беспроводной	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
14	Сканер для ЕГАИС	ТС	специализированное	регулируемый по высоте	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
15	Эмулятор Фискального накопителя	ТС	специализированное	профессиональный программный продукт для гостиниц	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
16	Программно-аппаратный комплекс	ТС	специализированное	"Автоотрезчик»	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
17	Гостиничная замковая система доступа	ТС	специализированное	Интерфейс USB	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18	Мобильный лингафонный кабинет	ТС	специализированное	Фискальный признак	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
	Оборудование для гостиничного номера категории "Стандарт"				ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
19	Фен	Оборудование	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
20	Зеркало	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
21	Шкаф платяной	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
22	Мебельный сейф	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
23	Кровать	Мебель	специализированное	Стандартный, 2-ух спальная	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
24	Прикроватная тумба	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
25	Рабочий стол	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
26	Стул	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
27	Чайник электрический	Оборудование	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
28	Прикроватный светильник	Оборудование	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
29	Унитаз	Оборудование	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
30	Душевая кабина	Оборудование	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
31	Раковина	Оборудование	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
32	Набор канцелярских принадлежностей	Оборудование (инвентарь)	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
33	Карта города (туристическая)	Оборудование	специализированное	Актуальное издание, в печатном виде, цветная печать	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
34	Органайзер для канцелярии	Оборудование	основное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
35	Лотки для бумаг	Оборудование	основное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
36	Ноутбук	ТС	основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
37	Телевизор	Оборудование	специализированное	плазма	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
38	Мини-холодильник	Оборудование	специализированное	мини-бар	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
39	Укомплектованная тележка горничной	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
40	Рабочий стол	Мебель	специализированное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
41	Кресло поворотное	Мебель	основное	стандартный	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
42	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
43	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11
44	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01, ПМ 04, ОП. 11

Лаборатория «Учебный ресторан»/Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол обеденный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
2	Стул банкетный	Мебель	специализированное	Штабелируемый, мягкое сидение	ПМ.02, ПМ.03
3	Тележка-сейф для хранения и зарядки планшетов	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
4	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.02, ПМ.03
5	Стул преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.02, ПМ.03
6	Полка настенная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
7	Полка настенная каскадная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
8	Полка настольная тепловая	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
9	Стеллаж-шпилька	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
10	Стол для сбора отходов с ванной	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
11	Стойка хостес	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ.02, ПМ.03
12	Система хранения (Шкаф-купе)	Мебель	Основное	ЛДСП материал	ПМ.02, ПМ.03
13	Станция официанта	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ.02, ПМ.03
14	Стеллаж официанта	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ.02, ПМ.03
15	Стол круглый 2-ух местный гостевой	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
16	Стол пристенный для кофемашины	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
17	Стол пристенный для посудомоечных корзин	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
18	Стол пристенный с ванной моечной и душирующим устройством	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
19	Стол пристенный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
20	Стол пристенный, двери купе	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
21	Стол с крылом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
22	Стол с охлаждающим шкафом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
23	Стол с тепловым шкафом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
24	Стол угловой-тумба	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
25	Тележка для белья	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
26	Шкаф холодильный со стеклом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
27	Экран	ТС	Основное	в соответствии с техни-	ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				ческой документацией	
28	Учебный терминал - моноблок (для формирования заказов и счетов)	ТС	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
29	Планшет	ТС	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
30	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.02, ПМ.03
31	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.02, ПМ.03
32	Блендер	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
33	Ванна моечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
34	Зонт вытяжной пристенный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
35	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
36	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
37	Ледогенератор	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
38	Машина котломоечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
39	Машина стирально-сушильная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
40	Модуль барный коктейльная станция	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
41	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
42	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
43	Подставка для пароконвектомата	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
44	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
45	Тележка для фламбе с горелкой	Оборудование	специализированное	Согласно характеристи-	ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				кам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	
46	Ларь низкотемпературный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
47	Весы кофейные	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
48	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.02, ПМ.03
49	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.02, ПМ.03
50	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ПМ.02, ПМ.03

Лаборатория «Учебный бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02, ПМ.03
2	Кресло поворотное	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.02, ПМ.03
3	Компьютер	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ.02, ПМ.03
4	МФУ	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ.02, ПМ.03
5	Интерактивная панель	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ.02, ПМ.03
6	Столы производственные различной конфигурации	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в	ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ИЛ, согласованным с работодателем	
7	Коктейльная станция	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
8	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
9	Измельчитель льда	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
10	Блендер	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
11	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
12	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
13	Сейф для алкогольной продукции	Мебель	специализированное	Металлический, запирающийся на ключ	ПМ.02, ПМ.03
14	Стол круглый 4-ех местный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
15	Стул п/мягкий	Мебель	специализированное	Согласно характеристи-	ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	
16	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
17	Барная стойка	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
18	Стул барный поворотный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
19	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	бытовой	ПМ.02, ПМ.03
20	Ванна моечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.02, ПМ.03
21	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.02, ПМ.03
22	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.02, ПМ.03

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
2	Баскетбольные кольца	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
3	Баскетбольные щиты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
4	Гимнастические маты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
5	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
6	Столы для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
7	Сетка для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
8	Шары для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
9	Наглядные пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ООД.09, СГ.04

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
3	Шкаф для каталогов	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
4	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
5	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с техни-	ООД.01-11, СГ.01-08,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ческой документацией	ОП.01-11, П.01-04.
6	Копировальный аппарат	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
7	Рабочее место библиотекаря (стол письменный, стул п/мягкий)	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.

Читальный зал с выходом в интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
3	Стол тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
4	Стол на металлокаркасе	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
5	Полка выставочная застекленная	Мебель	Основное	стандартный	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
6	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.
7	Наглядные пособия (плакаты)	УМК	Специализированное	Печатный вид	ООД.01-11, СГ.01-08, ОП.01-11, П.01-04.

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра	Мебель	Основное	стандартный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	
3	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	
4	Проекционная система с моторизированным экраном	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
5	Акустическая система	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
6	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	
7	Микшерный пульт	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
8	Усилитель	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
9	Микрофон	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	

2.Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	«Решения для автоматизации ресторанного бизнеса iiko»	15	ОП.05 Информационно- коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания
2	«Автоматизированная система для учета и управления ресторанным бизнесом СБИС Presto»	21	ПМ.03 Освоение профессии 16399 “Официант”

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения **3**

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена **4**

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 питания	ПМ.02 Предоставление услуг питания
ВД 03. Освоение профессии 16399 «Официант»	ПМ.03 Освоение профессии 16399 «Официант»
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 04. Освоение профессии 11695 «Горничная»	ПМ.04 Освоение профессии 11695 «Горничная»

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Предоставление услуг питания

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 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 16399 "Официант"	ПК 3.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию
	ПК 3.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
	ПК 3.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания
	ПК 3.4 Цифровые компетенции. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать
	ПК 3.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами.
Освоение профессии 11695 "Горничная"	ПК 4.1. Выполнять текущую уборку номерного фонда
	ПК 4.2. Выполнять уборку номерного фонда после выезда гостя
	ПК 4.3. Выполнять генеральную уборку номерного фонда

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой

форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты контрольных измерительных материалов, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Контрольные измерительные материалы (КИМ) включают комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки ДЭ)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки ДЭ)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности
Гражданское воспитание
− понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для социально-экономического и научно-технологического развития страны
− осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни в Свердловской области
Патриотическое воспитание
− осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Духовно-нравственное воспитание
− обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
− демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
− 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 специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Профессионально-трудовое воспитание
− применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, 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
− стремящийся к распространению исторических знаний, способствующих формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни, неприятия вредных привычек
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 специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
− принимающий участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности
− 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 специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности;
- использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям российского народа;
- использование воспитательных возможностей курса «Россия – моя история», «Россия, мои горизонты», «Россия, страна возможностей»

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 специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, чествование трудовых династий специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.02.16 Туризм и гостеприимство
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

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

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
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 (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

приказ о проведении родительского собрания
положение о классном руководстве
положение о кураторе учебных групп
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО,

об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

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/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью 43.02.16 Туризм и гостеприимство
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

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

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 специальности 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 специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1 Образовательная деятельность				
1	Практическое обучение	1-3	В течение учебного года	Преподаватели
2	Открытые тематические уроки	1-3	В течение учебного года	Преподаватели
3	Практические занятия	1-3	В течение учебного года	Преподаватели

4	Лекции	1-3	В течение учебного года	Преподаватели
5	Лабораторные занятия	1-3	В течение учебного года	Преподаватели
6	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-3	В течение года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
7	Организационные линейки	1-3	В течение года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
8	Торжественная линейка «День знаний»	1	Сентябрь	Заместитель директора по ВР Советник директора по ВР Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители, команда Амбассадоры Профессионалитет
9	Классный час: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации)	1	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, кураторы, классные руководители
10	Анкетирование студентов с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения	1	Сентябрь	Педагог-психолог

11	Классный час «День окончания Второй Мировой войны»	2	Сентябрь	Преподаватель истории, классные руководители
12	Областная олимпиада по страноведению	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели, классные руководители
13	Межрегиональная олимпиада «История туризма и гостеприимства»	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели, классные руководители
14	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели
15	Международный фестиваль кулинарного искусства «Новая русская кухня»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Преподаватели, классные руководители
16	Большой этнографический диктант	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Классные руководители, педагог-организатор
17	Всероссийская олимпиада, приуроченная к Всемирному дню качества	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Преподаватели, классные руководители
18	Всероссийский квиз «Экономикс»	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Преподаватели, классные руководители
19	Областной конкурс творческих работ, посвященный Дню борьбы с коррупцией в России «Честная привычка»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Преподаватели, классные руководители
20	Международный конкурс «Калейдоскоп профессий»	Абитуриенты, студенты-активисты	Декабрь	Преподаватели, классные руководители
21	Классный час «Конституция РФ»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Педагог-организатор, преподаватели обществознания

22	День Героев Отечества: виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
23	Урок мужества «Героев помним имена» совместно с фондом ветеранов «Россы-Урал»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания, педагог-организатор
24	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах «Россия - страна возможностей»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
25	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах «Большая перемена»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
26	Всероссийская дистанционная олимпиада «История и современность бухгалтерского учета»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватели, классные руководители

27	Региональная научно-практическая конференция «Знание. Профтех»	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий
28	Областной квиз образовательного кластера «Туризм и сфера услуг» «Мое будущее в Профессионалитете» на иностранном языке (английский, немецкий)	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители
29	Международный конкурс «Масленица в профессии»	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители
30	Классные часы «День воссоединения Крыма с Россией»	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
31	Международная олимпиада «Профессионал своего дела»	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители
32	Областная олимпиада «Олимп знаний»	Обучающиеся 1 курса	Апрель	Преподаватели, классные руководители
33	Квиз по истории космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
34	Международный конкурс «Просто ешь»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Преподаватели, классные руководители
35	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели учебного предмета «История»
36	Международный конкурс «В кругу семьи»	Обучающиеся всех курсов	Апрель-май	Преподаватели, классные руководители

37	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеи боевой славы	Обучающиеся 1 курса	Май	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
38	Вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов	Апрель	Заведующие отделением
39	Церемония завершения учебного года «Фестиваль успеха Уральского Профтеха»	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитанию
2 Кураторство				
1	Классный час на тему «День России»	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Классные руководители
2	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-3 курсы	В течение года	Заместитель директора по ВР, классные руководители
3	Выборы старост и заместителей старост по группам	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Классные руководители
4	Спортивно-оздоровительное мероприятие «День Первокурсника»	1 курсы	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета
5	Проведение классных часов, посвященных Международному дню борьбы с коррупцией (9 декабря)	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители
6	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Проведение классных часов на заданную тему	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители

7	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Конкурс на лучшую тематическую газету	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, классные руководители

8	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Акция «Милосердие»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, классные руководители
9	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Уроки мужества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физ.воспитания, классные руководители
10	Классный час на тему «День России»	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Классные руководители
3 Наставничество				
1	День наставника профессии «Мастерская наставника»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь, январь	Заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог доп.образования
2	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4 Основные воспитательные мероприятия				
1	Организация работы спортивных секций. Вовлечение обучающихся в работу дополнительных общеобразовательных программ: Волейбол Баскетбол Футбол Стрелковый тир (юноши) Стрелковый тир (девушки) Шахматы Шахматы (общежитие) Настольный теннис	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры

2	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - проведение лекций и бесед в общежитии техникума по вопросам конституционного, административного, уголовного права;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
3	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - проведение правового лектория для студентов групп нового набора по теме «Юридическая ответственность»;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
4	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с врачом психологом и наркологом;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
5	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители

6	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор

7	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
8	Областной форум студенческого самоуправления «Формула Профтеха»	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет
9	Кросс нации	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
10	Легкоатлетический кросс	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
11	Первенство по мини-футболу	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
12	День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся	Обучающиеся участники праздничного концерта, преподаватели и администрация ПОО	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
13	Всероссийский бал амбассадоров Профессионалитета (Совет директоров организаций СПО)	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
14	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор

15	Концертная программа, посвященная празднику «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов, преподаватели, ветераны техникума	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
16	Запуск и начало сбора заявок на областной студенческий творческий фестиваль «Талант-Шоу»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
17	Областной фестиваль студенческого творчества «ПрофтехТанцуй»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
18	Студенческий онлайн-марафон «Новый год стучится в двери»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
19	Областная акция «Завтрак с директором»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет
20	Областной студенческий творческий фестиваль «Талант-Шоу»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет
21	Итоговое мероприятие проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, студенческий совет

22	Мероприятия, посвященные Дню студента	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, студенческий совет
23	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Военно-спортивная игра «А ну-ка, парни!», посвященное Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели физкультуры, классные руководители
24	Областной заочный конкурс студенческих сообществ в социальных сетях «Паблик СПО»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, курирующий деятельность медиацентра
25	Городские соревнования по пулевой стрельбе	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
26	Лыжня России	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
27	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Руководитель ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Классные руководители
28	Концертная программ посвященная Международному женскому дню	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
29	Областной студенческий медиа-марафон «Профтех.ру»	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, курирующий деятельность медиацентра
30	Спортивно-оздоровительное мероприятие «Масленицу провожай – Весну встречай»	1 курсы	Март	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы

31	Региональный этап Всероссийского фестиваля студенческого творчества «Российская студенческая весна»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Педагог-организатор Педагог доп.образования Советник директора по воспитанию Студенческий совет
32	Участие в митинге, посвященном празднику Весны и Труда	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
33	Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции «Бессмертный полк» и др.	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
34	Торжественный концерт для ветеранов техникума, посвященный Дню Победы	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп. образования
35	Конкурс тематических газет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
36	День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
37	День молодежи	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Амбассадоры Профессионалитет
5 Организация предметно-пространственной среды				
1	Организация субботников в рамках акции «Зеленая весна»: уборка территории техникума от природного и бытового мусора	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по АХЧ

6 Взаимодействие с родителями (законными представителями)

1	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся первых курсов	Сентябрь	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, классные руководители
2	Разработка и распространение методических и информационных материалов по антикоррупционному просвещению студентов и родителей	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель комиссии по противодействию коррупции
7 Самоуправление				
1	Сборы студенческого совета	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета Педагог-организатор
2	Собрание студентов, желающих вступить в студенческий совет	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Студенческий совет
3	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4	Отчетно-перевыборная конференция студенческого совета. Выбор Президиума студенческого совета	Члены студенческого совета, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Сентябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, председатель студенческого совета
5	«Твоя активная позиция» – цикл встреч с администрацией колледжа. Час директора	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета

6	Областной конкурс команд актива «Команда Профтеха»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Ноябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
7	Тренинг на коммуникацию: «Студент – преподаватель»	Студенческий совет, преподаватели	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель студенческого совета Амбассадоры Профессионалитета
8	Студенческая конференция по утверждению состава студенческого совета	Члены студенческого актива, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Январь	Студенческий совет
9	Набор кураторов среди обучающихся для групп нового набора на учебный год и обучающие тренинги для них	Обучающиеся всех курсов	Май-август	Заместитель директора по воспитательной работе Педагог-организатор Руководитель сектора куратора и старост Кураторы, отличившиеся за прошлый учебный год
10	Школа кураторов: Обучение в рамках программа наставничества Приглашение специалистов с практикой наставничества: представители пед. отрядов, опытные вожатые, кураторы-выпускники Командообразование	Обучающиеся всех курсов	Май, июнь, август	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
8 Профилактика и безопасность				

1	Беседы, направленные на снижение количества преступлений, связанных с хищением имущества из торгово-развлекательных центров	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог
2	Профилактическая работа с несовершеннолетними обучающимися, состоящими на различных видах учёта	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители
3	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог
4	Онлайн флешмоб, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели ОБЖ и БЖД, педагог доп. образования, студенческий совет
5	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
6	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
7	Неделя здорового образа жизни: 1. Беседы студентов с представителями органов профилактики. 2. Спортивно-оздоровительные мероприятия. 3. Флешмоб «День броколли»	Обучающиеся 2,3 курсов	Сентябрь	Руководитель физ. воспитания, педагог-организатор, классные руководители, медицинский работник

8	Правовые часы «Я - гражданин России» с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др.(примерная тематика): - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления;	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог
9	Правовые часы «Я - гражданин России»: - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог
10	Тренировка по изготовлению простейших средств защиты органов дыхания	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
11	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
12	Областная спартакиада ПОО «Зачетный СПОрт» (по видам спорта)	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Руководитель физ. воспитания
13	Военные сборы	Юноши предвыпускных курсов	Июнь	Руководитель ГО и ЧС, преподаватель-организатор ОБЖ
9 Социальное партнёрство и участие работодателей				

1	Организация экскурсий на предприятия социальных партнеров для групп нового набора, в том числе поступивших на базе основного общего образования с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течение года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
2	Организация на площадке техникума и базовых предприятиях встречи с представителями работодателей, в том числе с выпускниками техникума, студентами старших курсов с целью повышения интереса к будущей профессии с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течение года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
3	Проведение анкетирования работодателей-социальных партнеров с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций у студентов, их готовности к профессиональной деятельности с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель отдела производственной практики, наставники
4	Неделя студенческих стажировок «Профессия по обмену»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Ппедагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет, амбассадоры Профессионалитета

5	Областная профессионально-ориентированная игра «Азимут: квиз для хорошей компании»	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Председатели ПЦК, классные руководители
10 Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Гигиеническое обучение и аттестация по санитарному минимуму студентов, впервые выходящих на практику	Обучающиеся всех курсов, выходящие на учебную и производственную практики	В течение года	Руководитель отдела производственной практики, специалист по охране труда
2	Прохождение учебной и производственной практики	Обучающиеся всех курсов, выходящие на учебную и производственную практики	В течение года	Руководитель отдела производственной практики
3	В рамках работы ЦСТВ мониторинг трудоустройства выпускников, формирование и актуализация информационной системы баз данных вакансий работодателей; содействие трудоустройству выпускников и студентов	Выпускники	В течение года	Руководитель отдела производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители
4	Встречи с сотрудниками муниципального учреждения «Центр социального обслуживания молодёжи»	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Педагог-организатор
5	«Профи-дебют: масштаб – город»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу

6	Внутренний отбор на право участие в Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Ответственный за чемпионатное движение

7	Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Ответственный за чемпионатное движение
8	Региональный этап Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Ответственный за чемпионатное движение
9	День открытых дверей с учетом ФП «Профессионалитет»	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу
10	День открытых дверей	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу

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

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

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

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

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

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

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

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

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

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