

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Жеребцов
Распоряжением № _____ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»
Профессия 43.01.01 «Официант, бармен»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы культуры профессионального общения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А.. – преподаватель категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы культуры профессионального общения» рассмотрена на заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) Филонидова Е.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	стр. 4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы культуры профессионального общения» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ПК1.2-1.4, ПК2.2, ПК 2.6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2, ПК 2.6	<ul style="list-style-type: none"> • уметь соблюдать правила протокола и этикета; • уметь использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя; • уметь определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; • уметь использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. 	<ul style="list-style-type: none"> • знать базовые понятия психологии общения; • знать основные подходы в изучении проблемы общения; • знать основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики; • знать эстетику внешнего облика официанта, бармена; • знать функции и характеристики обратной связи в общении; • знать основные механизмы воздействия на партнера по общению; • знать причины и факторы затрудненного общения.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и

	предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
Проработка учебной литературы	
Проработка конспектов лекции	-
Подготовка рефератов	
Подготовка презентаций	
В форме практической подготовки	<i>12</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Психология и этика общения		8/2		ОК 01-06, ПК1.2-1.4, ПК2.2, ПК 2.6 ЛР 1-14
Тема 1.1 Общение. Этическая культура	Содержание учебного материала	4/2		
	1. Определение общения. Общие сведения об этической культуре. История этикета.	1	О 2. с. 8-11	
	2. Кодекс профессиональной этики. Этикет. Сферы действия этикета. Культура речи.	1		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	3. Практическое занятие №1 Этика поведения официанта и бармена. Этикет за столом. Речевой этикет официанта, бармена.	1	Провести деловую игру	
	4.	1		
Тема 1.1 Эстетическая культура	Содержание учебного материала	4		
	5. Этика как способ познания действительности.	1	О 2. с. 11-18	
	6. Эстетический вкус и его значение в профессии официант, бармен	1		
	7. Внешний облик официанта, бармена. Эстетика интерьера помещений	1	Провести тренинг	
	8. предприятий общественного питания. Эстетика сервировки стола.	1		
Раздел 2. Психологические типы людей		20/8		
Тема 2.1. Индивидуальные	Содержание учебного материала	8/4		
	9. Психология личности: темперамент, характер,	1	О 2. с. 92-102	

особенности личности в деловом общении		направленность и мировоззрение.			ЛР 1-14
	10.	Характер и воля.	1		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	11.	Практическое занятие № 2. Самодиагностика индивидуальных особенностей. Психологическое тестирование: «Умеете ли вы излагать свои мысли».	1	Провести психологическое тестирование	
	12.		1		
	13.	Способность – важное условие успеха в профессиональной деятельности.	1	О 2. с. 102-109	
	14.	Эмоции и чувства.	1		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	15.	Практическое задание № 3. Психологические тесты: «Типы темперамента», «Эмоциональная чувствительность»	1	Провести психологическое тестирование	
	16.		1		
Тема 2.2 Психологические защиты. Барьеры в общении	Содержание учебного материала		4/2		
	17.	Что такое психологические защиты. Общие характеристики защитных механизмов	1	О1. с. 207-215	
	18.	Стратегии защиты. Барьеры в общении	1		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	19.	Практическое занятие № 4. Построение конструктивного диалога в процессе общения. Тренинг по выработке коммуникативных умений и навыков	1	Провести тренинг	
	20.		1		
Тема 2.4 Конструктивное общение. Контроль эмоций	Содержание учебного материала		4		
	21.	Способы снижения эмоциональной напряженности. Управление своими эмоциями и чувствами	1	О 1. с. 247-250	
	22.	Умение слушать. Виды слушания	1	О 1. с. 127-136	
	23.	Методы развития коммуникативных способностей	1	Провести анализ методов	
	24.	Методы развития коммуникативных способностей	1		
Тема 2.5 Культура общения в профессиональной	Содержание учебного материала		4/2		
	25.	Средства вербального и невербального общения. Основные правила поведенческого этикета.	1	О 1. с.8-20	

сфере	26.	Приёмы саморегуляции. Нравственные требования к профессиональному поведению: вежливость,	1		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	27.	Практическое занятие № 5. Разработка макета профессионального имиджа официанта, бармена. Решение ситуационных задач по саморегуляции	1	Деловая игра	
	28.		1		
Раздел 3. Деловое общение и конфликты			8/2		ОК 01-06, ПК1.2-1.4, ПК2.2, ПК 2.6 ЛР 1-14
Тема 3.1 Конфликт. Стили разрешения конфликтов	Содержание учебного материала		2/1		
	29.	Что такое конфликт? Типы конфликтов. Конфликтная ситуация	1	О 2. с. 72-75	
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	30.	Практическое занятие № 6. Решение профессиональных задач: «Анализ конфликтных ситуаций».	1	Решение задач	
Тема 3.2 Причины конфликтов в организации	Содержание учебного материала		4/1		
	31.	Этапы разрешения конфликта. Основные приемы, необходимые для предотвращения конфликта.	1	О 2. с.75-78	
	32.	Непроизводственные причины конфликтов. Кодекс поведения в конфликте. Понятие этики. Этика в неформальном общении. Правила поведения в служебной обстановке	1		
	33.	. Корпоративная этика. Нарушение этических норм. «Культура преобразования и разрешения конфликтов».	1	О 2. с.56-61	
	В том числе практических и лабораторных занятий		1		
	34.	Практическое занятие № 7. Определение стратегии поведения в конфликтной ситуации. «Культура преобразования и разрешения	1	О 2. с.56-61	
35-36 Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета			2		
Всего:			36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- Доска учебная;
- Рабочее место преподавателя;
- Ученические столы и стулья (по числу обучающихся);
- Шкафы для хранения методического материала;
- Раздаточный дидактический материал

Технические средства обучения:

- Компьютер;
- Средства аудиовизуализации;
- Плазменный телевизор;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. Столяренко Л. Д. Психология общения [Текст]: учебник для колледжей / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 4-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2019. – 317, с. – — ISBN 978-5-222-31565-1. Текст: непосредственный

2. Шеламова Г. М. Ш42 Деловая культура и психология общения : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — 18-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. ISBN 978-5-4468-8442-1
Текст: непосредственный

Дополнительные источники:

1. Федцов В.Г. Культура сервиса: учебно-практическое пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: ПРИОР, 2015

2. Усов В.В. Деловой этикет: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: ИЦ «Академия», 2015 – 400с.

Электронные источники

1. Психология общения <http://psichel.ru/psihologiya-obshheniya/>

2. Конфликтология

<http://www.grandars.ru/college/psihologiya/konfliktologiya.html>

3. Деловое общение <http://www.grandars.ru/college/psihologiya/delovoe-obshchenie.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Соблюдать правила протокола и этикета</p> <p>Использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя</p> <p>Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности</p> <p>Использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p>Умеет соблюдать правила протокола и этикета</p> <p>Использует приемы общения с учетом возраста, статуса гостя</p> <p>Определяет тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности</p> <p>Использует саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных / устных ответов, - тестирования.
<p>Базовые понятия психологии общения</p> <p>Основные подходы в изучении проблемы общения</p> <p>Основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</p> <p>Эстетику внешнего облика официанта, бармена</p> <p>Функции и характеристики обратной связи в общении</p> <p>Основные механизмы воздействия на партнера по общению</p> <p>Причины и факторы затрудненного общения.</p>	<p>Знает базовые понятия психологии общения</p> <p>Знает основные подходы в изучении проблемы общения</p> <p>Знает основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</p> <p>Знает эстетику внешнего облика официанта, бармена</p> <p>Знает функции и характеристики обратной связи в общении</p> <p>Знать основные механизмы воздействия на партнера по общению</p> <p>Знать причины и факторы затрудненного общения.</p> <p>Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес</p>	

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01 «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ___ от _____ 2026г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

профессия 43.01.01 «Официант бармен»



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А.. – преподаватель категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитария и гигиена» рассмотрена на заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) Филонидова Е.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы культуры профессионального общения» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ПК1.1-1.4, ПК2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7	<ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей. соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	<ul style="list-style-type: none"> • роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; • назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; • основные группы микроорганизмов; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; • санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; • правила личной гигиены работников пищевых производств; • классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; • правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации..

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторно- практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
В форме практической подготовки	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы	
Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены					
Тема 1.1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека	Содержание учебного материала		6		
	1	Введение. Предмет и задачи курса: История развития питания	1	О.Л. 3 Стр. 8-10	ОК01 - ОК 07 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7 ЛР 1-14
	2	Функции пищи	1	Стр.15-18	
	3.	Физиологическое значение белков для организма человека	1	О.Л. 3	
	4	Физиологическое значение белков для организма человека	1	Стр.46-54	
	5	Физиологическое значение минеральных веществ и воды для организма человека.	1	О.Л. 3 Стр. 46-74	
	6	Физиологическое значение витаминов для организма человека.	1	Стр. 78-98	
Тема 1.2. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		4/1		
	7	Понятие обмена веществ. Регуляция обмена веществ..	1	О.Л. 3	ОК 01-ОК 07 ПК1.1-ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7 ЛР 1-14
	8	Энергозатраты организма	1	Стр. 35-42	
	9	Энергетический баланс.	1	О.Л. 6	
	10	Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	Стр. 31-35	
	В том числе практических и лабораторных занятий		1		
	11	П.З.№1 Определение суточных энергозатрат организма	1	Оформить отчет	
12	П.З.№1 Определение суточных энергозатрат организма	Оформить отчет			
1.3. Пищеварение и усвоение пищи	Содержание		7		
	13	Понятие о пищеварении. Основные отделы ЖКТ.	1	О.Л. 3	ОК 01-ОК 07 ПК1.1-ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	14	Физико-химические изменения в процессе пищеварения. Роль ферментов в процессе пищеварения.	1	Стр. 22-26 О.Л. 6 Стр. 24-30	
	15	Роль печени в процессе пищеварения.	1	О.Л. 3	

	16	Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения.	111111111	Стр. 22-26 О.Л. 6 Стр. 27-28	ЛР 1-15
	17.	Роль личной гигиены в процессе пищеварения.	1	О.Л. 3	
	18.	Усвояемость пищи. Факторы влияющие на усвояемость.	2	Стр. 13-18 О.Л. 5 Стр.100-106	
Тема 1.4.Рациональное и сбалансированное питание	Содержание		7/7		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7 ЛР 1-15
	19	Понятие о рациональном и сбалансированном питании. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания.	2	О.Л 6 Стр. 36-43 О.Л 3 Стр.125-140 О.Л. 5 Стр.142-150	
	20	Питание различных профессиональных групп населения. Питание детей подростков и студентов. Питание людей умственного труда. Питание людей пожилого возраста.	5	О.Л 6 Стр. 43-50 О.Л 3 Стр.155-164 О.Л. 5 Стр.164-176	
	В том числе практических и лабораторных занятий		5		
	21	П.3.№2 Составление суточного рациона питания.	1	Оформить отчет	
	22	П.3.№2 Составление суточного рациона питания.	1	Оформить отчет	
	23	П.3.№3 Расчет энергетической ценности блюд.	1	Оформить отчет	
	24	П.3.№3 Расчет энергетической ценности блюд.	1	Оформить отчет	
	25	Микробиолога как наука. Понятие о микробах.	1	О.Л. 5 Стр. 107-114	
	26	Общая характеристика основных групп микроорганизмов.			
	27	Физиология микроорганизмов			
	28	Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	29	П.3.№4 Устройство микроскопа и правила работы с ним	1	Оформить отчет	
	30	П.3.№4 Устройство микроскопа и правила работы с ним		Оформить отчет	
31	П.3.№5 Изучение техники микроскопирования микроорганизмов	1	Оформить отчет		
32	П.3.№5 Изучение техники микроскопирования микроорганизмов		Оформить отчет		
Тема 1.6.Пищевые	Содержание		4/4		ОК01-ОК 07

инфекции и пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика.	33	Общее понятие об инфекции. Пищевые инфекции и иммунитет	1	О.Л. 5 Стр.114-127	ПК1.1-ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7 ЛР 1-15
	34	Классификация пищевых инфекций	1		
	35	Пищевые отравления и их классификация	1		
	36	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Гельминтозы и их профилактика	1		
	В том числе практических и лабораторных занятий			4	
	37	П.З.№6 Пищевые заболевания и гельминтозы	1	Оформить отчет	
	38	П.З.№6 Пищевые заболевания и гельминтозы	1	Оформить отчет	
	39	П.З.№7 Пищевые отравления	1	Оформить отчет	
	40	П.З.№7 Пищевые отравления	1	Оформить отчет	
	Тема 1.7.Санитарные требования устройству, оборудованию содержанию предприятий общественного питания.	Содержание		2/4	
41		Гигиенические требования к устройству ПОП. Гигиенические требования к содержанию ПОП. Классификация моющих средств	1	О.Л 6 Стр. 50-53	
42		Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов	1	О.Л. 6 Стр. 53-67	
В том числе практических и лабораторных занятий			4		
43		П.З.№8 Приготовление дезинфицирующих растворов Правила дезинфекции оборудования и инвентаря	1	Оформить отчет	
44		П.З.№8 Приготовление дезинфицирующих растворов Правила дезинфекции оборудования и инвентаря	1	Оформить отчет	
45		Контрольная работа	1		
46		Контрольная работа	1		
	47-48	Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	2		
Всего			48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Физиологии питания, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета: учебные пособия, таблицы, плакаты, лабораторная посуда.

Технические средства обучения: компьютер, экран, видеоматериал, микроскоп.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария / Рубина Е.А Малыгина В.Ф. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Форум», 2019. – 239 с.

2. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / Богатырева Е.А Точкова Л.П. - Москва: Академкнига, 2015, -183 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - Вестник индустрии питания

2. www.gramotey.com- Грамотей: электронная библиотека

3. www.gost.prototypes.ru - Каталог ГОСТов

4. www.meduniver.com - Медицинский портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> • роль пищи для организма человека; • основные процессы обмена веществ в организме; • суточный расход энергии; • состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; • роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; • физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; • усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; • понятие рациона питания; • суточную норму потребности человека в питательных веществах; • нормы и принципы рационального сбалансированного питания; • методику составления рационов питания; • назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. • основные группы микроорганизмов; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; • санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; • правила личной гигиены работников пищевых производств; • классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; • правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации • соблюдение правил личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; • проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря; • приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; • выполнение простейших микробиологических исследований и умение давать оценку полученным результатам. 	<ul style="list-style-type: none"> • Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; • Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, несение ответственности за результаты своей работы; • Осуществление и поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных заданий; • Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами; • Выполнение практических работ с использованием инструкционных карт; • Выполнение самостоятельной работы с использованием ресурсов глобальной сети Internet. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных / устных ответов, - тестирования.

**ЛИСТ Внесения изменений (дополнений)
в рабочую программу учебной дисциплины**

ОП.02. «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава-теля

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением №__ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Профессия 43.01.01 «Официант, бармен»



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А.. – преподаватель категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» рассмотрена на заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «___» _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) *Филонидова Е.А.* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ПК1.2, ПК2.1-2.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2,	<ul style="list-style-type: none"> • владеть методами оценки качества пищевых продуктов; • определять качества основных групп товаров • давать качественную товароведческую характеристику основных групп товаров; 	<ul style="list-style-type: none"> • методы оценки качества пищевых продуктов; • товароведную характеристику основных групп товаров.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в

	социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
В форме практической подготовки	<i>16</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов.		4/6		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-14
Тема 1.1 Основные понятия товароведения пищевых продуктов	Содержание учебного материала	8		
	1,2 Предмет и задачи товароведения. Классификация пищевых продуктов	2	О.1 стр.4-6	
	3,4 Методы оценки качества пищевых продуктов	2	О.1 стр.4-6	
	5,6 Химический состав пищевых продуктов	2	О.1 стр.29-36	
	7,8 Методы определения качества пищевых продуктов	2	О.1 стр.29-36	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	9. Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	10. Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	11. Составление сравнительных таблиц по видам мяса и категориям упитанности.	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	12. Составление сравнительных таблиц по видам мяса и категориям упитанности.	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	13. Изучение нормативной документации	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	14. Изучение нормативной документации	1	М.У. к вып. пр.зан.	
Раздел 2.	Товароведная характеристика основных групп товаров			ОК 01

Тема 2.1. Ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов	Содержание учебного материала		22		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-14
	№	Тема	Часы	Литература	
	15.	Зерно и продукты его переработки	1	О.1 стр.14-30	
	16.	Зерно и продукты его переработки	1	О.1 стр.14-30	
	17.	Свежие овощи и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	
	18.	Свежие овощи и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	
	19.	Свежие плоды и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	
	20.	Свежие плоды и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	
	21.	Вкусовые товары, значение и классификация	1	О.1 стр.120-163	
	22.	Вкусовые товары, значение и классификация	1	О.1 стр.120-163	
	23.	Алкогольные напитки	1	О.1 стр.120-163	
	24.	Алкогольные напитки	1	О.1 стр.120-163	
	25.	Слабоалкогольные напитки	1	О.1 стр.120-163	
	26.	Безалкогольные напитки	1	О.1 стр.120-163	
	27.	Кондитерские товары	1	О.1 стр.177-190	
	28.	Кондитерские товары	1	О.1 стр.177-190	
	29.	Яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.	1	О.1 стр.412-421	
	30.	Яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.	1	О.1 стр.412-421	
	31.	Молоко и молочные продукты.	1	О.1 стр.276-280	
	32.	Молоко и молочные продукты.	1	О.1 стр.276-	

			280
33.	Мясо и мясные продукты.	1	О.1 стр.422-433
34.	Мясо и мясные продукты.	1	О.1 стр.422-433
35.	Рыба и рыбные продукты.	1	О.1 стр.434-450
36.	Рыба и рыбные продукты.	1	О.1 стр.434-450
В том числе практических и лабораторных занятий		10	
37.	Изучение ассортимента зерномучных продуктов. Определение их качества зерномучных продуктов органолептическим методом.	1	М.У. к вып. пр. зан.
38.	Изучение ассортимента плодоовощных продуктов. Органолептическая оценка качества плодов и овощей	1	М.У. к вып. пр. зан.
39.	Изучение ассортимента вкусовых продуктов. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров.	1	М.У. к вып. пр. зан.
40.	Изучение ассортимента кондитерских продуктов. Органолептическая оценка качества кондитерских продуктов.	1	М.У. к вып. пр. зан.
41.	Изучение ассортимента молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
42.	Органолептическая оценка качества яиц и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества пищевых жиров.	1	М.У. к вып. пр.зан.
43.	Изучение ассортимента яиц и пищевых жиров	1	М.У. к вып. пр. зан.
44.	Изучение ассортимента мяса и мясных продуктов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
45.	Составление и заполнение сравнительных таблиц по видам мяса и категориям упитанности	1	М.У. к вып. пр. зан.
46.	Изучение ассортимента рыбы и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества рыбных консервов и пресервов.	1	М.У. к вып. пр.зан.

47-48. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2		
Всего	82		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места студентов, рабочее место преподавателя, рабочая доска; наглядные пособия (учебники, муляжи, образцы продовольственных товаров, плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. Образование - Москва.: ИРПО; «Академия», 2020. - 256с. – Текст (визуальный): непосредственный.

2. **Радченко Л.А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. – Ростов на Дону: Феникс, 2019.- 398 с.: ил. -- Текст (визуальный): непосредственный. (Среднее профессиональное образование)

3. **Тимофеева В.А.** Товароведение продовольственных товаров: учебник. - изд.12-е доп. и перер. – Ростов на Дону: Феникс, 2017. – 494с. – Текст (визуальный): непосредственный. (СПО)

4. **Харченко Н.Э.** Технология приготовления пищи: практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования - 5-е изд., испр. - Москва.: «Академия», 2019. - 304 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.** Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, баров и столовых. – Москва.: «Харвест», 2007. – 800 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

2. **Васюкова А.Т., Ратушный А.С.** Технология продукции общественного питания: Лаборатория практикум - М.: ИТК "Дашков и Ко", 2009. — 108 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

3. **Калашников А.Ю.** Кафе, бары и рестораны: организация, практика и технология обслуживания. -М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2006. -384 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

4. **Матюхина З.П.** Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. - 2-е изд., доп. — Москва.: «Академия», 2010. -336с., – Текст (визуальный): непосредственный.

5. **Никифорова Н.С., Прокофьева С.А.** Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования. -3-е изд., стер. -Москва.: «Академия», 2009. -96 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

6. **Отосина В. Н.** Практические работы по товароведению

продовольственных товаров / серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов на Дону: «Феникс», 2003 г. – 288 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

7. **Теплов, В.И.** Физиология питания: Учебное пособие. - Москва.: Дашков и К, 2013. - 452 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

8. **Торопова Н.Д.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. -Ростов н/Д : Феникс, 2010. — 409 с.– Текст (визуальный): непосредственный.- (Среднее профессиональное образование).

Internet-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всероссийский портал “Restorante <http://www.horeca.ru/>

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Информационно-поисковая система www.restoran.ru

5. Информационно-поисковая система www.menu.ru

6. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototype.ru

8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>

9. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>

10. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>

11. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохраняемость</p> <p>Оперативно планировать работу производства</p> <p>Получать и подготавливать к работе, необходимые для выполнения заказов ресурсы: сырьё, готовую продукцию, посуду, приборы, оборудование, а так же эффективно их использовать</p> <p>Участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания</p> <p>Проводить необходимые технологические расчеты для выполнения заказов</p> <p>Участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров</p> <p>Проводить приемку продукции по количеству и качеству</p> <p>Контролировать осуществление технологического процесса производства</p> <p>Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортировке, хранению, реализации продукции общественного питания</p> <p>Идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации</p>	<p>Распознавание качественных показателей продовольственных товаров</p> <p>Проведение точной (правильной) органолептической оценки качества продовольственных продуктов</p> <p>Планирование оперативности работы производства</p> <p>Получение и подготовку к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а так же эффективность их использования</p> <p>Принятие участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания</p> <p>Проведение необходимых технологических расчетов для выполнения заказов</p> <p>Принятие участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров</p> <p>Проведение экспертной оценка качества сырья и продукции при приемке товаров</p> <p>Осуществление контроля технологического процесса производства</p> <p>Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортировке, хранению, реализации продукции общественного питания</p> <p>Идентифицирование продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивание их качества, устанавливание дефектов и определение градации качества</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; --докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных / устных ответов, - тестирования.

<p>качества Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери Использовать нормативные и технологические документы Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа Составлять и заключать договора на поставку товаров проводить приемку продукции, контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства Определять вид, тип и класс организации общественного питания Владеть основными понятиями и нормативной базой товароведения Различать этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска условия и сроки хранения продукции Классифицировать организации общественного питания, их структуру Порядок разработки и заключения договоров приемки продукции по количеству и качеству Организовывать и нормировать труд персонала: показательность использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, график выхода на работу Проводить органолептическую</p>	<p>Осуществление контроля условий и сроков хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определение и порядок списания товарных потерь Использование нормативных и технологических документов Приготовление и оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания Проведение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказов Составление и заключение договор на поставку товаров проводить приемку продукции, контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства Определять вид, тип и класс организации общественного питания Владение основными понятиями и нормативной базой товароведения Различие этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска условия и сроки хранения продукции Классифицирование организаций общественного питания, их структуры Понимание порядка разработки и заключения договоров приемки продукции по количеству и качеству Организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, составление графика выхода на работу Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов Понимание роли и значения пищи для организма человека</p>	
---	---	--

<p>оценку качества пищевого сырья и продуктов Роль пищи для организма человека Основные понятия и нормативную базу товароведения Ассортимент продовольственных товаров Устанавливать дефекты и факторы, влияющие на качество сырья и продуктов при хранении Условия и сроки хранения сырья и продуктов Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам Оценивать качество товаров, устанавливать дефекты и определять градации качества Контролировать условия и сроки хранения Готовить и оформлять широкий ассортимент продукции общественного питания Нормы и принципы рационального сбалансированного питания Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания Расчёт энергетической и пищевой ценности блюд и различных продуктов питания Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров Общие требования к качеству сырья и продуктов Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>	<p>Понимание основных понятий и нормативной базы товароведения Распознавание ассортимента различных видов продовольственных товаров Выявление основных дефектов и пороков, влияющих на качество продовольственных товаров при использовании и хранении Соблюдение условий и сроков хранения продуктов Определение классификации продукции продовольственных товаров по ассортиментным характеристикам и условиям и срокам сохранности продовольственных товаров и сырья Оценивание качество товаров, устанавливать дефекты и определение градации качества Осуществление контроля за условиями и сроками хранения Использование широкого ассортимента продовольственных товаров в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве и потреблении Нормирование и принципы рационального сбалансированного питания Структурирование питания: роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды Проведение расчетов энергетической и пищевой ценности блюд и различных продуктов Определение ассортимента основных групп продовольственных товаров Экспертное оценивание качества сырья и продовольственных товаров Определение условий хранения, товарного соседства, упаковки и транспортировки различных видов продовольственных товаров.</p>	
--	--	--

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Жеребцов
Распоряжением № _____ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
Профессия 43.01.01 Официант, бармен



г. Судак 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А.. – преподаватель категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) *Филонидова Е.А.* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09, ПК1.2 ПК 2.6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.6	применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий

	неприменение и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
В форме практической подготовки	<i>18</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2			4	
Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ПК 1.2 ПК 2.6 ЛР 1-14	
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала		4		
	1	Введение. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.	1		0.3 стр. 4
	2	Правовые основы функционирования предприятия общественного питания. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Правовые основы функционирования предприятий.	1		0.3 стр. 7-18
	3	Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки.	1		0.3 стр. 18-27
	4	Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники. Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления.	1		0.3 стр. 28-32
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	5	П.з.№1 Формы собственности по российскому законодательству.	1		МУ к выпол. практ. работ 1
6	П.з.№2 Формы собственности по российскому законодательству. Тестирование	1	МУ к выпол. практ. работ 2		

Тема 1.2. Правовые и экономические основы функционирования предприятия питания	Содержание учебного материала		4		
	7	Экономические основы функционирования отрасли и предприятия общественного питания. Основные функции предприятия питания. Анализ основных экономических параметров предприятия питания.	1	О.3 стр. 26-27	
	8	Предприятие питания как субъект рыночной экономики. Принципы деятельности предприятия питания. Организационно-правовые формы предприятия питания.	1	О.3 стр. 25-26	
	9	Управление: характеристика структуры управления предприятием питания. Понятие, принципы, функции и методы управления.	1	О.3 стр. 32-34	
	10	Планирование деятельности предприятия общественного питания. Его сущность и виды. Финансовый план. Бизнес-план: назначение, содержание, характеристика.	1	О.3 стр. 37-38	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4		
	11	П.з.№3 Организационно-правовые формы предприятия общественного питания	1	МУ к выпол. практ. работ 4	
	12	П.з.№ 4 Анализ финансового плана предприятия питания	1	МУ к выпол. практ. работ 4	
	13	П.з.№5 Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Республики Крым, тенденциях его развития	1	МУ к выпол. практ. работ 5	
	14	П.з.№6 Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	1	МУ к выпол. практ. работ 6	
	Раздел 2. Изучение нормативной документации				
Тема 2.1. Правила оплаты труда и социальная защита	Содержание учебного материала		4		
	15	Трудовые ресурсы предприятия общественного питания, их состав и структура. Анализ численности работников.	1	О.3 стр. 37-38	
	16	Оплата труда: основные понятия, гарантии, формы. Заработная плата: установление, системы, порядок выплаты, ограничение	1	О.3 стр. 38-53	

		удержаний. Изучение порядка исчисления средней заработной платы. Гарантийные и симулирующие выплаты. Формы и система заработной платы. Механизм формирования заработной платы. Форма оплаты труда.			ПК 1.2 ПК 2.6 ЛР 1-14
	17	Право социальной защиты Социальные права граждан, закрепленные в Конституции РФ: право на социальное обеспечение, на образование, на охрану труда, здоровья и медицинскую помощь. Право на жилище. Определение особых прав детей и прав инвалидов. Порядок социального страхования, обязательного медицинского страхования. Пенсионное обеспечение граждан.	1	0.3 стр. 46-50	
	18	Права предприятия по защите интересов работников. Изучение социального законодательства: ФЗ «О государственном пенсионном обеспечении в РФ», ФЗ «О трудовых пенсиях», ФЗ «Об обязательном пенсионном страховании в РФ».	1	0.3 стр. 50-52	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4		
	19	П.з.№7 Анализ численности работников предприятия питания.	1	МУ к выпол. практ. работ з. 7	
	20	П.з.№8 Анализ фонда заработной платы предприятия общественного питания.	1	МУ к выпол. практ. работ з. 8	
	21	П.з.№9 Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1	МУ к выпол. практ. работ з. 9	
	22	П.з.№10 Расчёт удержаний из заработной платы, их виды	1	МУ к выпол. практ. работ з. 10	
Тема 2.2. Трудовое право. Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала		10		
	23	Трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Понятия труда, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права	1	0.3 стр.63-74	
	24	Источники трудового права Сфера действия трудового права. Роль и функции трудового права, цель и задачи законодательства о труде.	1	0.3 стр. 92-101	

25	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Субъекты трудовых правоотношений и их правовое положение. Принципы регулирования трудовых правоотношений.	1	0.3 стр. 101-104
26	Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов. Изучение системы источников трудового права. Изучение структуры Трудового кодекса РФ.	1	0.3 стр. 105-107
27	Правовое регулирование занятости и трудоустройство. Определение норм Конституции РФ, гарантирующих право на труд. Закон РФ «О занятости населения»: понятие занятости, понятие безработицы, трудоустройство. Основные положения законодательства Российской Федерации, регулирующие трудовые отношения.	1	0.3 стр. 107-111
28	Порядок оформления трудовых отношений. Содержание трудового договора (контракта). Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии. Необходимые документы, испытательный срок.	1	0.3 стр. 58-62
29	Определение основания прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения). Определение основания прекращения трудового договора по инициативе работника. Прекращение трудового договора по инициативе работодателя.	1	0.3 стр. 140-142
30	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени. Продолжительность рабочего времени накануне праздничных дней. Сверхурочные работы. Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени.	1	0.3 стр. 142-143

	31	Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни на предприятиях общественного питания. Отпуска.	1	0.3 стр. 100-103	
	32	Основные трудовые права и обязанности работников. Гарантии реализации права граждан на труд. Трудовая дисциплина. Правила внутреннего трудового распорядка. Взыскания за нарушение трудовой дисциплины. Поощрения работников. Права предприятия по защите работников.	1	0.3 стр. 103-105	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6		
	33	П.з.№11 Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	1	МУ к выпол. практ. работ з. 11	
	34	П.з.№12 Рабочее время и время отдыха.	1	МУ к выпол. практ. работ з. 12	
	35	П.з.№13 Трудовая дисциплина	1	МУ к выпол. практ. работ з. 13	
	36	П.з.№14 Трудовая дисциплина	1	МУ к выпол. практ. работ з. 14	
	37	П.з.№15 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1	МУ к выпол. практ. работ з. 15	
	38	П.з.№16 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1	МУ к выпол. практ. работ з. 16	
Раздел 3. Административное право и административная ответственность					ОК 01
Тема 3.1. Административное право и административная ответственность	Содержание учебного материала		6		ОК 02
	39	Административное право, как отрасль. Понятие административного права и административной ответственности.	1	0.3 стр. 105-106	ОК 03
	40	Виды административных правонарушений (понятие, признаки, состав) в области предпринимательской деятельности предприятий общественного питания и административного наказания. Нормативно-правовая база.	1	0.3 стр. 103-105	ОК 04
	41	Изучение понятия и видов административной ответственности: предупреждение, административный штраф, возмездное	1	0.3 стр. 105-106	ОК 05
					ОК 06, ПК 1.2 ПК 2.6 ЛР 1-14

		изъятие или конфискация орудия, или предмета административного правонарушения, административный арест, дисквалификация, лишение специального права.		
	42	Особенности административной ответственности организации Производство по делам об административных правонарушениях. Изучение законодательства в области административных правонарушений. Порядок и условия рассмотрения дел	1	О.3 стр. 134-139 О.3 стр. 123-128
	43	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Судебный порядок разрешения споров по делам административных правонарушений.	1	О.3 стр. 128-133
	44	Защита прав и законных интересов юридических и физических лиц. Конституционные нормы защиты нарушенных прав. Правовые нормы защиты прав в соответствии с КоАП.	1	О.3 стр. 149-151 О.3 стр. 114-116
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	45	П.з.№17 Решение ситуационных задач по теме: «Виды административной ответственности»	1	МУ к выпол. практ. работ з. 17
	46	П.з.№18 Решение ситуационных задач по теме: «Виды административной ответственности»	1	МУ к выпол. практ. работ з. 18
	47-48	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	2	
Всего:			48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета: посадочные места обучающихся, рабочее место преподавателя, рабочая доска; наглядные пособия (учебники, плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

Технические средства обучения: ноутбук, мультимедийный проектор с проекционным экраном.

Технические средства обучения лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры с лицензионным программным обеспечением (текстовый редактор, электронные таблицы), подключенные к глобальной сети Internet, принтер, сканер, переносной мультимедийный проектор, лицензионное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Законодательная база

Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Основные источники:

1. Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 480 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – 13-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Основы права : учебник / З.А. Ахметьянова, О.В. Воронцова, Н.Р. Вотчель [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2014. – 400 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Электронные ресурсы:

1. Павлищева, Н.А. Трудовое право : учебник для СПО / Н.А. Павлищева. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 458 с. – ISBN 978-5-4486-0489-8, 978-5-4488-0222-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79442> (дата обращения: 06.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Бобраков, И.А. Уголовное право : учебное пособие для СПО / И.А. Бобраков. – Саратов : Профобразование, 2018. – 579 с. – ISBN 978-5-4488-0005-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/73770> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Бочкарева, Н.А. Трудовое право России : учебник / Н.А. Бочкарева. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 526 с. – ISBN 978-5-4486-0490-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79438> (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Гришмановский, Д.Ю. Семейное право : учебное пособие / Д.Ю. Гришмановский. – 2-е изд. – Челябинск, Саратов : Южно-Уральский институт управления и экономики, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 262 с. – ISBN 978-5-4486-0656-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/81494> (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Захарова, Н.А. Гражданское право : учебное пособие для СПО / Н.А. Захарова, А.О. Ерофеева. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 234 с. – ISBN 978-5-4486-0356-3, 978-5-4488-0175-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/73750> (дата обращения: 06.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности работников сферы гостиничного дела и туризма : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. – Саратов : Профобразование, 2022. – 145 с. – ISBN 978-5-4488-1357-3. – Текст :

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/119291> (дата обращения: 31.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. – Саратов : Профобразование, 2021. – 199 с. – ISBN 978-5-4488-1017-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102330> (дата обращения: 31.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/102330>

8. Кухаренко, Т.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т.А. Кухаренко. – Саратов : Профобразование, 2021. – 199 с. – ISBN 978-5-4488-1017-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102330> (дата обращения: 28.03.2021). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

9. Резепова, В.Е. Трудовое право : учебное пособие для СПО / В.Е. Резепова, Н.А. Захарова, Ю.Б. Захарова. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. –196 с. – ISBN 978-5-4486-0488-1, 978-5-4488-0221-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79443> (дата обращения: 06.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

10. Савощикова, Е.В. Конституционное право : учебное пособие для СПО / Е.В. Савощикова. – Саратов : Профобразование, 2020. – 213 с. – ISBN 978-5-4488-0559-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. –URL: <https://profspo.ru/books/91879> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

11. Семейное право : учебник / Б.М. Гонгало, П.В. Крашенинников, Л.Ю. Михеева, О.А. Рузакова ; под редакцией П. В. Крашенинникова. – 4-е изд. –Москва : Статут, 2019. –318 с. –ISBN 978-5-907139-04-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/88248> (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

12. Юнусова, А. Н. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / А. Н. Юнусова. – Саратов : Профобразование, 2022. – 95 с. – ISBN 978-5-4488-1361-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/120566> (дата обращения: 31.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Internet-ресурсы

1. Делопроизводство [Электронный ресурс]..– Режим доступа: <http://www.grandars.ru/college/pravovedenie> (18.06.2014). – Заголовок с экрана.

2. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.coolreferat.com/>(18.06.2014). – Заголовок с экрана.

3. Кадровое и документационное обеспечение службы управления персоналом [Электронный ресурс].. – Режим доступа: <http://edu.dvgups.ru/metdoc> (18.06.2014). – Заголовок с экрана.

4. PRO-Делопроизводство и СЭД: Портал для руководителей служб ДОУ и секретарей всех уровней [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://www.sekretariat.ru/document/normativka_new/elektronnoe_deloproiz (18.06.2014). – Заголовок с экрана.

5. Документы [Электронный ресурс] // Гарант: Информационно-правовой портал. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>(18.06.2014). – Заголовок с экрана.

6. Документы [Электронный ресурс] // Министерство образования и науки Российской Федерации: Информационно-правовой портал. – Режим доступа:<http://минобрнауки.рф>. – (18.06.2014). – Заголовок с экрана.

7. Фокс Дж., Не торопитесь посылать резюме: Нетрадиционные советы тем, кто хочет найти работу своей мечты / Джеффри Фокс Дж. ; перевод А. Лисицина. — 4-е изд. — М. : Альпина Бизнес Букс, 2019. — 189 с. — ISBN 978-5-9614-0591-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/82746.html> (дата обращения: 10.10.2019). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы Цели и задачи, назначение системы правовых основ производственной деятельности: - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Унифицированные системы документов, правила их составления</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. Выбор правильных вариантов в тестовом задании по использованию унифицированных систем в производственной деятельности - осуществление поиска, обработки, хранения и передачи информации с помощью ИКТ;</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.</p>

Организация работ с документами, компьютеризация производственной деятельности	- подбор и рациональное использование программно- аппаратного обеспечения для решения поставленных задач	
--	---	--

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Жеребцов.
Распоряжением №___ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
профессия 43.01.09 «Официант, бармен»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 «Официант, бармен» входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Трегубов А.Г. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) *Трегубов Александр Григорьевич* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1	2
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
2	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3	12
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4	16
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**
Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 .Официант, бармен
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-09
- 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:
Код ПК, ОК

Код и наименование формируемых компетенций	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК-2.3	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать 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; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности. -организацию и порядок призыва граждан на

	пострадавшим.	военную службу. -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 помощи пострадавшим
ПК-2.3 безопасность при работе с оборудованием, действия в ЧС (пожар), воинский учет	Действовать при пожаре, ЧС (эвакуация гостей).	Правила пожарной безопасности. Основы военной службы.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:	
ЛР№	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
13	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности: Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	
Основное содержание				
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		12	ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04;ОК 05;ОК 06; ОК 07 ПК .1.1; ПК 1.2; ПК 1.3 ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5 ПК 2.6; ПК 2.7; ЛР 1-15	
Тема 1.1. Основные требования обеспечения безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала			4
	Теоретическое занятие			
	1	Безопасность жизнедеятельности как наука, как учебная дисциплина. Автономное пребывание человека в природной среде и обеспечение личной безопасности.		1
	2	Пожарная безопасность. Соблюдение мер пожарной безопасности в быту. Правила безопасного поведения при пожаре в жилом или общественном здании		1
	3	Обеспечение личной безопасности в криминогенных ситуациях.		1
	4	Правила личной безопасности при угрозе террористического акта. Уголовная ответственность за участие в террористической деятельности.		1
Тема 1.2. Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала			4
	Теоретическое занятие			
	5	Понятие чрезвычайных ситуаций. Классификация ЧС.		1
	6	Природные ЧС. Опасные метеорологические, гидрологические, геологические явления и процессы, лесные пожары.	1	
	7	Чрезвычайные ситуации техногенного характера. ЧС экологические, социально биологические, военные и космические.	1	
8	Защита от стихийных бедствий, авариях (катастрофах) на транспорте, на пожароопасных объектах. Рекомендации по безопасному поведению в случае ЧС. Профилактика и первая помощь при отравлении и травмах.	1		

Тема 1.3. Современный комплекс проблем безопасности военного характера	Содержание учебного материала		2	
	Теоретическое занятие			
	9	Военные угрозы национальной безопасности России и национальная оборона.	1	
	10	Терроризм, общие понятия и определения. Правила безопасности при угрозе террористического акта.	1	
Тема 1.4. Организационные основы борьбы с терроризмом и наркобизнесом в Российской Федерации	Содержание учебного материала		2	
	Теоретическое занятие			
	11	Правовая основа противодействия терроризму в современных условиях: Конституция Российской Федерации, общепризнанные принципы.	1	
	12	Контртеррористическая операция и условия её проведения, ее предназначение и условия проведения	1	
Раздел 2. Основы обороны государства. Обеспечение военной безопасности государства			12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 1-15
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации военного времени	Содержание учебного материала		2	
	Теоретическое занятие			
	13	Ядерное оружие, поражающие факторы ядерного взрыва. Химическое оружие. Бактериологическое (биологическое) оружие.	1	
	14	Современные средства поражения, поражающие факторы. Мероприятия, проводимые по защите населения от современных средств поражения.	1	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации – защита нашего Отечества	Содержание учебного материала		3	
	Теоретическое занятие			
	15	История создания Вооруженных Сил Российской Федерации Организация вооруженных сил Московского государства в XIV— XV в.в., создание массовой армии Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение	1	
	16	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	1	
	17	Боевые традиции, ритуалы и символы Вооруженных сил РФ. Военная присяга. Государственный гимн.	1	

Тема 2.3. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск	Содержание учебного материала		4	ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04;ОК 05;ОК 06; ОК 07 ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3 ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5 ПК 2.6; ПК 2.7; ЛР 1-15
	Практическое занятие			
	18	Сухопутные войска, их состав и предназначение. Вооружение и военная техника сухопутных войск.	1	
	19	Военно-воздушные Силы (ВВС), их состав и предназначение.	1	
	20	Военно-морской флот (ВМФ), их состав и предназначение.	1	
21	Рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации.	1		
Тема 2.4. Вооруженные Силы Р.Ф.-основа обороны государства	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие			
	22	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России.	1	
	23	Вооруженные Силы Российской Федерации в борьбе с терроризмом	1	
Тема 2.5. Воинская обязанность	Содержание учебного материала		1	
	Практическое занятие			
	24	Основные понятия о воинской обязанности Воинская обязанность, определение воинской обязанности, содержание.	1	
Раздел 3. Основы военной службы			8	
Тема 3.1. Особенности военной службы	Содержание учебного материала		1	
	Практическое занятие			
	25	Правовые основы военной службы. Статус военнослужащего. Общие понятия о статусе военнослужащего. Основные права и льготы военнослужащих	1	
Тема 3.2. Общевоинские уставы	Содержание учебного материала		3	
	Практическое занятие			
	26	Общевоинские уставы – это нормативно-правовые акты, регламентирующие жизнь и быт военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих, должностные и спец. обязанности военнослужащих.	1	
	27	Основное предназначение Устава Внутренней службы Вооруженных Сил РФ и его общие положения.	1	
	28	Строевого устава ВС РФ., Дисциплинарного устава Вооруженных Сил РФ., Устава гарнизонной и караульной служб ВС РФ	1	

Тема 3.3. Военнослужащий – вооруженный защитник Отечества	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие			
	29	Основные виды воинской деятельности. Основные качества военнослужащего.	1	
	30	Общие обязанности военнослужащих, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Сущность основных обязанностей военнослужащих и чем они определяются	1	
Тема 3.4. Прохождение военной службы по призыву и по контракту	Содержание учебного материала		2	
	Практическое занятие			
	31	Призыв на военную службу. Порядок прохождения военной службы	1	
	32	Размещение и быт военнослужащих Особенности военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба	1	
Раздел 4. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи			20	
	Содержание учебного материала		18	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие			
	1	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов.	1	
	Практическое занятие №1			
	2	Общие правила оказания первой помощи	1	
	Практическое занятие №2			
	3	Первая помощь при травмах различных областей тела	1	
	Практическое занятие №3			
	4	Первая помощь при ранениях	1	
	Практическое занятие №4			
	5	Правила наложения повязок различных типов	1	
	Практическое занятие №5			
	6	Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга	1	
	Практическое занятие №6			
	7	Первая помощь при переломах	1	

	Практическое занятие №7		
8	Первая помощь пострадавшему при электротравме	1	
	Практическое занятие №8		
9	Первая помощь при синдроме длительного сдавливания	1	
	Практическое занятие №9		
10	Первая помощь при ожогах	1	
	Практическое занятие №10		
11	Виды кровотечений. Остановка кровотечений	1	
	Практическое занятие №11		
12	Правила наложения давящей повязки и жгута	1	
	Практическое занятие №12		
13	Первая помощь при попадании инородных тел в верхних дыхательные пути	1	
	Практическое занятие №13		
14	Первая помощь при отравлениях	1	
	Практическое занятие №14		
15	Первая помощь при отсутствии сознания	1	
	Практическое занятие №15		
16	Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)	1	
	Практическое занятие №16		
17	Инфекционные заболевания. Профилактика инфекционн. заболеваний	1	
	Практическое занятие №17		
18	Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка	1	
Тема 4.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	1	
	Практическое занятие	1	
19	Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	1	
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	1	

Психическое здоровье и психологическое благополучие	Практическое занятие		1	
	20	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах.	1	
Раздел 5. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия				
Тема 5.1. Особенности профессиональной деятельности. Потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала			
	Теоретическое занятие		2	
	33	Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы	1	
	34	Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты.	1	
39-40 Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)			2	
Всего:			36	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Безопасность жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса «Безопасности жизнедеятельности» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:

- 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»

3.2. Плакаты/стенды:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

3.3. Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

3.4. Специальные технические средства. Модели

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;

- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

3.5. Площадки для практических занятий:

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. Смирнов А.Т., Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень/ А.Т. Смирнов, Б.О.

Хренников; под редакцией А.Т. Смирнова; Рос. акад. наук, издательство «Просвещение».- М.: Просвещение, 2020. – 351 с.

2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень/ А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников; под ред. А.Т. Смирнова; Рос. акад. наук Рос. Акад. Образования, изд-во «Просвещение». – М.: Просвещение, 2020 – 320 с.

3. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко-7е издание стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 368 с.

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 6-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

5. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования-10-е издание - М.: Издательский центр «Академия», 2020.-336 с.

6. Ким С.В. Основы безопасности жизнедеятельности, 10-11 классы: базовый уровень: учебник/ С.В. Ким, В.А.Горский-5-е издание, стер. – Москва: Просвещение, 2022.- 396 с.

Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования-6-е издание - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288 с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016.–320с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. -7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 256с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.school-obz.org/> - Интернет журнал ОБЖ. Основы Безопасности Жизнедеятельности. Журнал МЧС России

2. http://window.edu.ru/window/catalog?p_rubr=2.1.15 - Каталог по основам безопасности жизнедеятельности единого окна доступа к образовательным ресурсам

3. <http://shkolazhizni.ru/tag/%E1%E5%E7%E8%E9%ED%EE%F1%F2%FC/> - Статьи по теме «Безопасность» на сайте «Школа Жизни. ру»

4. <http://www.rusedu.info/Article958.html> - Егоров Б.В. Методические рекомендации для учителя ОБЖ по использованию ИКТ

5. <http://www.fireevacuation.ru/pravila-povedeniya.php> - Правила поведения при различных экстремальных ситуациях, связанных с пожаром

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2.Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

5. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

7. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

8. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

12. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u> Основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от ОМП</p>	<p>Письменный и устный опрос.</p>
<p><u>Знать:</u> основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых</p>	<p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

<p>имеются военно-учетные специальности, родственные профессии среднего профессионального образования; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых знаний профессиональных при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям среднего профессионального образования; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в т.ч. при транспортировке</p>	
<p><u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p>	<p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных</p>	<p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

<p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>определяет виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов.

Распоряжением № ___ от _____ 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 06. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по профессии: 43.01.01 «Официант, бармен»



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.01 «Официант, бармен» входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «___» _____ 202_ г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) Филонидова Е.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла ПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;	- понятие, функции и виды предпринимательства;
	- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;	- задачи государства и Крымской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики;
	- формировать пакет документов для регистрации субъектов малого предпринимательства	- особенности предпринимательской деятельности в Крымской области в условиях кризиса;
	- оформлять в собственность имущество;	- порядок разработки и реализации предпринимательских идей (бизнес-идей);
	- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;	- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;
	- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;	- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;
	- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий.	- юридическую ответственность предпринимателя
		- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
		- формы государственной поддержки малого бизнеса;
		- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации
----	---

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лекции	26
практические занятия	20
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/ в т.ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
РАЗДЕЛ 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности	Содержание учебной материала	6		
	1. Понятие, цели и задачи предпринимательской деятельности	1	О1Гл.1.1	ОК01
	2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	1	О1Гл.1.2	ОК02
	3. Формы и виды предпринимательской деятельности	1	О1Гл.1.3	ОК03
	4. Индивидуальное предпринимательство	1	О1Гл.1.4	ОК04
	5. Малое предпринимательство	1	О1Гл.1.5	ОК05
	6. Франчайзинг как форма организации малого предприятия	1	О1Гл.1.6	ОК06
	Практические занятия	2		ОК07
	7. Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации	1	М.У. по п.з. №1	ОК09 ПК 1.1
8. Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации	1	М.У. по п.з. №1	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	
РАЗДЕЛ 2. Основы создания и развития коммерческих организаций	Содержание учебной материала	6		
	9. Этапы создания нового предприятия	1	О1Гл.2.1	ПК 2.4
	10. Порядок создания нового предприятия	1	О1Гл.2.2	ПК 2.5
	11. Порядок государственной регистрации предприятия	1	О1Гл.2.3	ПК 2.6
	12. Учредительные документы предприятия	1	О1Гл.2.4	ПК 2.7
	13. Формирование уставного фонда предприятия	1	О1Гл.2.5	
	14. Лицензирование отдельных видов предпринимательской деятельности	1	О1Гл.2.6	
	Практическое занятие	10		
15. Составление пакета документов для открытия своего дела	1	М.У. по		

				п.з. №2
	16.	Составление пакета документов для открытия своего дела	1	М.У. по п.з. №2
	17.	Проектирование организационной структуры и определение типологии коммерческой организации	1	М.У. по п.з. №3
	18.	Проектирование организационной структуры и определение типологии коммерческой организации	1	М.У. по п.з. №3
	19.	Разработка содержания деятельности подсистем механизма защиты предпринимательской тайны и безопасности фирмы	1	М.У. по п.з. №4
	20.	Разработка содержания деятельности подсистем механизма защиты предпринимательской тайны и безопасности фирмы	1	М.У. по п.з. №4
	21.	Определение видов ответственности предпринимателей по анализу заданных ситуаций	1	М.У. по п.з. №5
	22.	Определение видов ответственности предпринимателей по анализу заданных ситуаций	1	М.У. по п.з. №5
	23.	Реализация политики планирования работ в организации	1	М.У. по п.з. №6
	24.	Изучение метода SWOT-анализа	1	М.У. по п.з. №7
РАЗДЕЛ 3. Виды систем налогообложения для коммерческих организаций	Содержание учебной материала		5	
	25.	Общая система налогообложения	1	О1Гл.3.1
	26.	Самозанятость	1	конспект
	27.	Упрощенная система налогообложения	1	О1Гл.3.2
	28.	Налог на вмененный доход	1	О1Гл.3.3
	29.	Патентная система налогообложения	1	О1Гл.3.4
	30.	Единый сельскохозяйственный налог (ЕСХН)	1	конспект
	Практическое занятие		4	
	31.	Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия по заданным финансово-экономическим показателям	1	М.У. по п.з. №8
	32.	Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия по заданным финансово-экономическим показателям	1	М.У. по п.з. №8
	33.	Расчет основных налогов	1	М.У. по п.з. №9
	34.	Расчет основных налогов	1	М.У. по

				п.з. №9
РАЗДЕЛ 4. Анализ финансовых результатов деятельности коммерческих организаций	Содержание учебной материала		4	
	35.	Безубыточная деятельность как фактор обеспечения финансовой стабильности коммерческих организаций	1	О1Гл.4.1
	36.	Безубыточная деятельность как фактор обеспечения финансовой стабильности коммерческих организаций	1	О1Гл.4.1
	37.	Система показателей эффективности производства и финансового состояния коммерческих организаций	1	О1Гл.4.2
	38.	Система показателей эффективности производства и финансового состояния коммерческих организаций	1	О1Гл.4.2
	Практическое занятие		2	
	39.	Расчет рентабельности предпринимательской деятельности	1	М.У. по п.з. №10
	40.	Расчет рентабельности предпринимательской деятельности	1	М.У. по п.з. №10
РАЗДЕЛ 5. Риск в предпринимательстве и угроза банкротства	Содержание учебной материала		6	
	41.	Понятие и виды риска.	1	О1 Гл.5.1
	42.	Потери от риска	1	О1 Гл.5.2
	43.	Страхование рисков.	1	О1 Гл.5.3
	44.	Понятие и процедура банкротства	1	О1 Гл. 5.4
	Практическое занятие			
	45.	Решение задач Риск в предпринимательстве и угроза банкротства	1	М.У. по п.з. №11
	46.	Решение задач Риск в предпринимательстве и угроза банкротства	1	М.У. по п.з. №11
	47.	Дифференцированный зачет	1	
48.	Дифференцированный зачет	1		
Всего			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы предпринимательской деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения: проектор, ПК, мультимедиа, принтер

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники в электронно-библиотечной системе IPR BOOKS:

1. Торосян, Е. К. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Е. К. Торосян, Л. П. Сажнева, Ж. Н. Зарубина. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2021. — 132 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67492.html>

2. Алавина, Ю. Г. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Ю. Г. Алавина. — Саратов: Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2020. — 72с. — ISBN 978-5-7433-2657-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80113.html>

3. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Л. Н. Стребкова. — 2-е изд. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-7782-3346-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91720.html>

4. Герасимова, О. О. Основы предпринимательской деятельности: пособие / О. О. Герасимова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 269 с. — ISBN 978-985-503-905-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93392.html>

5. Асаул, А. Н. Организация предпринимательской деятельности: учебник / А. Н. Асаул. — Санкт-Петербург: Институт проблем экономического возрождения, 2020. — 209 с. — ISBN 978-5-91460-023-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/18201.html>

6. Можаяев Е. Е. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. Е. Можаяев, Л. Б. Мельникова. — Москва: Российский государственный аграрный

заочный университет, 2020. — 84 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20663.html>

7. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Е. Е. Ермолаев, А. М. Фролов, А. М. Афанасьев [и др.]. — Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2021. — 242 с. — ISBN 978-5-9585-0530-2. — Текст: электронный//Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20494.html>

Законы:

1 Гражданский кодекс Российской Федерации
 2 Налоговый кодекс Российской Федерации
 3 Трудовой кодекс Российской Федерации
 4 Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.)

5 Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ)

6 Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" (в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N [76-ФЗ](#), от 8 декабря 2003 г. N [169-ФЗ](#) от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ)

Интернет-ресурсы:

1. Государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» нэб.рф
2. Центр электронной доставки документов Российской государственной библиотеки www.edd.ru
3. Научная Электронная Библиотека - eLibrary.ru
4. Полнотекстовая база данных СМИ www.polpred.com
5. Университетская информационная система РОССИЯ (Интегрированная коллекция ресурсов для гуманитарных исследований uisrussia.msu.ru)
6. Электронная библиотека экономической и деловой литературы <http://www.aup.ru/library/>
7. Образовательные фильмы по разным дисциплинам <http://univertv.ru/video/ekonomika/>
8. Правотека – портал правовой помощи <http://pravoteka.ru/legislation>

Дополнительные источники:

1. Баринов В.А. Бизнес-планирование. Учебное пособие. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2003
2. Барроу К. и др. Бизнес-планирование: полное руководство / Пер. с англ. М. Веселковой. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2003
3. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие /Под ред. А. С. Пелиха, - М.: Издательский центр «МарТ», 2003
4. Предпринимательство / Под ред. В.Я.Горфинкеля - М.: ЮНИТИ, 2000
5. Горфинкель В.Я., Поляк Г.Б., Швандар В.А.Предпринимательство. Учебник. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009
6. Ремонтова Т.И., Широкова Л.П. Как составить бизнес-план. Методическое пособие. – Пенза: ИПК и ПРО, 2006

7. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для СПО/Е. Ф. Чеберко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 420 с. — (Серия: Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: основы предпринимательской деятельности;• основы финансовой• грамотности; характеристики организаций различных организационно-правовых форм;• порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;• требования к бизнес-планам, правила разработки• бизнес-планов; порядок выстраивания• презентации; виды кредитных банковских продуктов•</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса (фронтальный, комбинированный, индивидуальный, взаимный, экспресс-опрос); - тестирования; - понятийного диктанта; - проведения практических занятий. - (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: устных ответов, тестирования</p>
<p>Уметь: определять конкурентные преимущества организации; вносить предложения по• усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж; презентовать идеи открытия собственного дела в• профессиональной деятельности; выявлять достоинства и• недостатки коммерческой идеи; составлять и оформлять• бизнес-план организации малого бизнеса; рассчитывать размеры• выплат по кредитам.</p>	<p>- Правильность, полнота выполнения заданий точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.; -Точность оценки; -Соответствие требованиям инструкций, регламентов; -Рациональность действий и т.д.; - Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка выполнения самостоятельной внеаудиторной работы (презентаций; составление схем, таблиц, кластеров, синквейнов, составление и оформление бизнес плана) - экспертная оценка умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, решения ситуационных задач Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий, презентации бизнес плана -</p>

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ___ от _____ 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ

профессия: 43.01.01 Официант, бармен



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология поиска работы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Филонидова Е.А., преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании МК профессиональных учебных дисциплин
Протокол №__ от «___» _____202__г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2.Структура и содержание учебной дисциплины.....	8
3.Условия реализации учебной дисциплины.....	122
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	144

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология поиска работы»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Технология поиска работы» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет значение при формировании и развитии ОК 03 ,ОК 04

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Знания	Умения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Выбор и применение способов решения профессиональных задач методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам; особенности и методы общения с различными категориями населения при решении организационно-управленческих задач; факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы.	Оценка эффективности и качества выполнения задач делать самостоятельный выбор, управлять своими ресурсами и состояниями, осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры.
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций,

<p>финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>е.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>принятие ответственности за их выполнение</p> <p>Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения на основе применения профессиональных</p>
<p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p> <p>Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p>	<p>формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p> <p>Оценка умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса</p>
<p>ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>
<p>ОК06. 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</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности.</p>

поведения;		
ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	анализировать направленность личности; составлять алгоритм поиска работы; выдерживать конкуренцию на рынке труда; ориентироваться в государственных службах занятости; оформлять документы для трудоустройства; проходить собеседования; разбираться в трудовом договоре и его разновидностях; заниматься самообразованием, культурно выражать свои мысли; планировать и реализовывать профессиональную карьеру.	<ul style="list-style-type: none"> • сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения; • психологические свойства личности, структуру собственной направленности; • понятие «рынок труда», спрос и предложения на рынке труда; • факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы; • способы получения информации о вакансиях; • условия обращения к посредническим организациям; • правила проведения собеседования; • типы и виды профессиональной деятельности; • системы оплаты труда, правила оформления трудовых отношений; • формы управления, психологическая структура коллектива; • понятие «адаптация», формы и способы адаптации; • правила и методы поиска работы; • основные положения трудового законодательства; • понятие: социальная и психологическая адаптация на рабочем месте; • права и обязанности молодых специалистов.

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР№	Расшифровка
-----	-------------

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины, в том числе	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Консультация	нет
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад. час./ в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
Тема 1. Классификация профессий. Этапы становления профессионала. Способности и профпригодность	Содержание учебного материала			ОК1-7,9 ЛР 1-14 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	
	1	Классификация профессий по типам. Разделение типов профессий по признаку целей на классы.	2		конспект
	2	Основные группы профессий по условиям труда. Слагаемые и степени профессиональной пригодности.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2		
	3 4	Практическая работа №1 Практикум «Портрет специалиста».	2		Инд. зад
Тема 2. Планирование карьеры. Управление деловой карьерой.	Содержание учебного материала				
	5	Задачи поступления на работу. Функции повышения молодых специалистов. Основные мероприятия по планированию карьеры.	1	конспект	
Тема 3. Способы поиска работы. Возможные «ловушки» или фиктивные предложения	Содержание учебного материала		2		
	6 7	Основные принципы и методы поиска работы. Возможные «ловушки» или фиктивные предложения при поиске работы Модели поиска работы для студентов и для выпускников	2	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2		
	8 9	Практическая работа №2 Анализ вакансий и распознавание мошеннических предложений при поиске работы.	2	Инд. зад	

Тема 4. Вербальные средства общения.	Содержание учебного материала		2		ОК1-7,9 ЛР 1-14 ПК 1.1-ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.7
	10	Понятие и сущность вербальной коммуникации.	2	конспект	
	11	Устно-речевые средства коммуникации.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2		
Тема 5 Портфолио. Составление резюме.	Содержание учебного материала		2		ОК1-7,9 ЛР 1-14 ПК 1.1-ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.7
	14	Профессиональное портфолио и необходимость его наличия при составлении резюме.	2	конспект	
	15	Как правильно составить резюме? Охарактеризовать основные элементы структуры резюме.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2		
Тема 6. Имидж делового человека	Содержание учебного материала		2		ОК1-7,9 ЛР 1-14 ПК 1.1-ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.7
	18	Первое впечатление. Деловая одежда. Основные аксессуары.	2	конспект	
	19	Рекомендации для мужчин и женщин.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2		
Тема 7. Собеседование. Классификация типов собеседования	Содержание учебного материала		2	конспект	ОК1-7,9 ЛР 1-14 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	22	Виды собеседований. Классификация типов собеседования.	2		
	23	Собеседование по телефону.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2	Инд. зад.	
	24	Практическое занятие №6. Практикум «Собеседование»	2		
	25				

Тема 8. Правовой аспект молодого специалиста.	Содержание учебного материала		1	конспект	ОК1-7,9 ЛР 1-14 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.7
	26	Нормативно-правовые акты. Характеристика современных моделей профессиональной компетенции.	1		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4/4		
	27	Практическое занятие №7. Работа с нормативно-правовыми документами, базами	2	Инд.зад.	
	28				
29 30	Практическое занятие №8. Составление индивидуального трудового договора	2			
Тема 10. Адаптация на новом месте работы.	Содержание учебного материала		2	конспект	ОК1-7,9 ЛР 1-14 ПК 1.1-ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.7
	31	Какие этапы адаптации на новом рабочем месте проходит сотрудник. Адаптация первичная и вторичная.	2		
	32	Виды адаптации на рабочем месте. Продолжительность адаптационного периода.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2		
	33 34	Практическое занятие №9 Адаптация на новом месте работы: стратегии и инструменты успешного старта	2	инд.задание	
35-36 Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			2		
Всего:			36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативные – правовые акты;

- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (ТК РФ)

- Работа.ру

- Работа России Общероссийская база вакансий и резюме

Основные печатные издания; электронные издания;

1. Шеламова Г. М. Культура делового общения при трудоустройстве: учеб. пособие – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

2. Багузова, Л. В. Навыки эффективного поиска работы : учебное пособие / Л. В. Багузова, А. В. Волошин. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. – 72 с. – ISBN 978-5-7638-4140-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100060> (дата обращения: 11.09.2023). – Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Важенин, А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник / А. Г. Важенин. – 8-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия». 2019. – 528 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник / А.И. Гомола. – 5-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 351, [1] с. : ил. – (Профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

5. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения : учебник / Г.М. Шеламова. – 18-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с. : ил. – (Профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

Дополнительные источники.

1. Рыкова Е. А. и др. Технология поиска работы – М.: Профобр Издат, 2021 – 188 с.

2.Столяренко Л.Д. Психология делового общения – Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 254 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1.Дереклеева Н.И. Развитие коммуникативной культуры. Игровые задания – М., Феникс, 2015. - 178 с.

2.Ежова Н.Н. Научись общаться: коммуникативные тренинги – Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 152 с.

3.Усов В.В. Деловой этикет – М.: Академия, 2018. - 372 с

1.Зайцев Г. Г. Управление деловой карьерой: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Просвещение, 2007.

2.Рогов Е. И. Выбор профессии: Становление профессионала. – М.: ВЛАДОС ПРЕСС, 2003.

3.Румянцева Е. В. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008.

4.Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия»,2008.

5.Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учебник для начального профессионального образования; Учеб. пособие для сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия»,2004.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умение применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем.
Умение использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения при трудоустройстве	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем.
Знание взаимосвязи общения и трудовой деятельности	профессиональной терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем.
Знание целей, функций, видов и уровней профессионализма	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Организация ролевых игр. Оценка работ преподавателем.
Знание роли и ролевых ожиданий в общении	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем.
Знание видов социальных взаимодействий при трудоустройстве		Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Организация ролевых игр. Оценка работ преподавателем.
Знание механизмов взаимопонимания в общении		Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем.
Владение техникой и приемами создания резюме		Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ,

		решение проблемных задач. Организация ролевых игр. Оценка работ преподавателем.
Владение техникой прохождения собеседования		Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем.
Знание источников, причин, видов и способов поиска работы		Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН
(МОДУЛЕЙ)
ОП.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесенных изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

А.Н. Жеребцов

Распоряжением № _____ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Профессия: 43.01.01 Официант, Бармен



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА » разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, Бармен, входящей в укрупненную группу 43.01.00 Сервис и туризм.

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Кобзева О.В., преподаватель Судакского филиала ГБПОУРК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» рассмотрена на заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко _____

© Кобзева О.В автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИКА ПОИСКА РАБОТЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью ФК цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	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

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к

	участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
максимальной учебной нагрузки обучающегося	40
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	40
в том числе:	
теоретические занятия	2
практические занятия	36
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			4	
	Содержание учебного материала			
Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры.	1. Инструктаж по охране труда. Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья.	1	Озн.с понятиями: ОРУ, ОФП, СФП, ППФП Сочинение на тему: «Спорт это»	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ЛР 1-14
Тема 1.2 Здоровый образ жизни.	2. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.	1		
Раздел 2. Учебно – практические основы формирования физической культуры личности.				ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практические занятия			
Тема 2. Легкая атлетика.	3 Техника безопасности на уроках по легкой атлетике. Техника бега на короткие, средние, длинные дистанции(60м.,100 метров, 500м, 1000м, 2000м, 3000м); с низкого, с высокого старта; по элементам бега, в	1	ОРУ, утр.гимн.	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07

	целом. Техника эстафетного бега, передачи эстафеты. Прыжки в длину, многоскоки. Бег по пересеченной местности, интервальный бег, фартлек, равномерный, переменный, повторный, темповый, с изменением направления движения, бег в аэробной пульсовой зоне.			ОК 08 ОК 09 ЛР 1-14
4	Метание теннисного мяча в вертикальную и горизонтальную цели, метание мяча весом 150гр., метание гранаты весом 500гр (дев.) , 700гр. (юн.). Развитие выносливости, прыгучести, скоростно-силовых качеств, координации движений. Правила судейства соревнований. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия. Сдача контрольных нормативов	1	ОРУ, утр.гимн.	
5.	Техника безопасности во время занятий лёгкой атлетикой. Специальная и общая подготовка в легкой атлетике: специальные упражнения бегуна. Опробование техники спринтерского бега: в целом, по элементам бега. Интервальный бег.	1	ОРУ, утр.гимн.	
6.	Развитие скоростно-силовых качеств. Спринтерский бег по элементам бега: старт, стартовое ускорение, бег по дистанции, финиширование. Многоскоки	1	ОРУ, утр.гимн.	
7.	Развитие скоростной выносливости. Повторение: техника низкого, высокого старта. Сдача контрольного норматива в беге на 60-100м.м.	1	Бег трусцой, утр. гигиенич.гимн. Упр. на развит.силы мышц ног (в индивид.порядке) Выполн.прыжковых упр. (в индив.порядке)	
8.	Разучивание прыжка в длину с места: по элементам прыжка, в целом. Закрепление и совершенствование прыжка в длину с места.	1		
9.	Совершенствование техники низкого старта в спринтерском беге: установка стартовых колодок, последовательность выполнения команд, техника работы рук и ног. Развитие прыгучести, многоскоки. Интервальный бег	1		

	10.	Виды эстафетного бега. Техника передачи эстафеты. Передача эстафеты на месте и в движении. Равномерный бег. Тестирование в прыжке в длину с места	1		
	11.	Закрепление двигательного навыка спринтерского бега (60-100м.). Виды легкоатлетических метаний, СУ метателя.	1.	Изучение теории метания снаряда ОРУ, утр.гигиенич.гимн	
	12.	Метание теннисного мяча в вертикальные и горизонтальные цели: хват, отведение руки, скрестный шаг с одновременным отведением руки, метание мяча с места, с 1-3 с шагов разбега. Подвижные игры.	1		
Тема 3. Спортивные игры. Волейбол.	Практические занятия				
	13.	Техника безопасности во время занятий волейболом. Совершенствование техники: верхних и нижних передач; нижней и верхней прямой подачи мяча; приём мяча снизу после подачи. Двусторонняя игра с заданием. Совершенствование техники элементов волейбола в игровой и соревновательной деятельности Сдача контрольных нормативов. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия	1	ОРУ, утр.гимн.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	14.	Спортивные игры как средство общей физической подготовки студентов. Техника безопасности в игре в волейбол. Правила игры. Стойки.	1	Ознакомление с теорией игры в волейбол ОРУ, утр.гимн.	ОК 05 ОК 06 ОК 07
	15.	Расстановка. Перемещения. Опробование инвентаря. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу.	1		ОК 08 ОК 09
	16.	Правила судейства соревнований по волейболу. Закрепление техники передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Подачи. Разновидности подач. Техника выполнения. Обучение технике нижней прямой подачи, нижней боковой подачи, верхней прямой подачи. ОФП для в/п пояса. ППФП. Учебная игра.	1	Выучить правила судейства сор. по волейболу ОФП для п/п	ЛР 1-14

	17.	Закрепление навыков техники выполнения подач: нижней прямой, нижней боковой, верхней прямой. Подача мяча избранным способом, прием мяча после подачи. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Двусторонняя игра	1		
	18.	Закрепление навыков техники передачи мяча двумя руками сверху, снизу. Подача мяча избранным способом. Обучение технике приема мяча после подачи. Двусторонняя игра	1	Сгибание разгибание рук в упоре лежа	
	19.	Совершенствование навыков приёма и передачи мяча двумя руками сверху, снизу. Закрепление навыков приёма мяча после подачи.	1		
	20.	Подача мяча избранным способом. Двусторонняя учебная игра. Обучение технике и тактике игры в защите; в нападении	1	ОРУ, гигиенич.гимн. СФП для п/п	
	21.	Обучение технике и тактике игры в нападении. Обучение технике нападающего удара. Закрепление навыков приёма мяча после подачи. Двусторонняя учебная игра	1		
	22.	Обучение технике и тактике игры в защите, техники блокирования, приёму мяча после "блока", приёму мяча после нападающего удара. Работа в парах, в колоннах, в кругу. Закрепление навыков игры в нападении. Учебная двусторонняя игра.	1	Бег трусцой, утр. гигиен.гимн. Выполнение инд.упр	
	23.	Закрепление навыков техники и тактики игры в защите, техники блокирования, приёма мяча после "блока", приёма мяча после нападающего удара. Работа в парах, в колоннах, в кругу. Двусторонняя игра	1		
	24.	Совершенствование техники игры в защите. Совершенствование техники игры в нападении.	1	Выполнение инд.упр.	
Тема 4. Спортивные игры. Баскетбол.	Практические занятия				ОК 01
	25.	Теоретические сведения о мерах безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры в баскетбол.	1	Изучение правил игры в баскетбол ОРУ, СФП для п/п	ОК 02 ОК 03 ОК 04

	26.	Основы техники владения мячом (дриблинг). Обучение стойкам, перемещениям, поворотам.	1		ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ЛР 1-14
	27.	Воспроизведение навыков приёма и передачи мяча двумя руками из исходного положения на месте, а также из различных исходных положений в движении, с отскоком от пола.	1	Индивид.упр.	
	28.	Двусторонняя учебная игра Закрепление навыков индивидуального владения мячом (дриблинг).	1		
	29.	Жесты судей. Двусторонняя учебная игра	1	Изучение жестов судей в баскетболе	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ЛР 1-14
	30.	Совершенствование индивидуального владения мячом (дриблинг). Закрепление навыков приёма и передачи мяча двумя руками из различных исходных положений на месте, в движении, с отскоком от пола.	1		
	31.	Судейство соревнований. Двусторонняя учебная игра	1	ОФП, утр.гимн.	
	32.	Совершенствование передвижений и остановок игрока. Броски мяча по кольцу из различных исходных положений.	1		
Тема 5. Спортивные игры. Настольный теннис.	Практические занятия			Изучение теоретического материала игры в настольный теннис	
	33.	Правила игры. Специальные упражнения теннисиста. Обучение игровым стойкам.	1		
	34.	Техника передвижений: скрестный ход, прыжковая техника передвижения, приставной шаг(ПШ), двухшажный: (ДЛ)-слева,(ДП)-справа, одношажный: ОЛ-слева, ОП-справа.	1		
	35.	Специальные упражнения теннисиста. Обучение способам держания ракетки (виды хватов). Индивидуальная работа над техническими навыками владения теннисной ракеткой.	1		ОРУ, утр.гимн.

	36.	Подача. Техника выполнения подачи. Правила игры.	1		
	37.	Специальные упражнения теннисиста. Техника приёма и удара по мячу. Технические приёмы: подрезка, срезка, накат	1	ОРУ, упр.на растягивание связок п/п	
	38	Поставка, топ-спин, топ-удар, сеча. Техника и тактика игры в защите. Учебная двусторонняя игра	1		
39-40. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2		
			Всего:	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Спортивный зал открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Оборудование: дидактические материалы по основным разделам и темам учебной дисциплины «физическая культура» (комплекты разновысших тематических заданий, дидактических карточек); научно-популярная художественная литература по физической культуре, спорту, олимпийскому движению; методические издания по физической культуре для преподавателей; таблицы по стандартам физического развития и физической подготовленности; плакаты методические; портреты выдающихся спортсменов, деятелей физической культуры, спорта и олимпийского движения; стенгазета гимнастическая; скамейка гимнастическая жесткая; маты гимнастические; мяч набивной (1 кг, 2 кг, 3 кг); мяч малый (теннисный); скакалки гимнастические; обручи гимнастические; сетка для переноса малых мячей; рулетка измерительная (10 м, 50 м); номерная грудная; комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой; мячи баскетбольные; сетка для переноса и хранения мячей; жилетки игровые с номерами; стойки волейбольные универсальные; сетка волейбольная; мячи волейбольные; сетка для переноса и хранения баскетбольных мячей; ворота для мини-футбола; аптечка медицинская; кабинет учителя (включает в себя: рабочий стол, стулья, сейф, шкафы книжные (полки), шкаф для одежды); подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования (включает в себя стеллажи, контейнеры); легкоатлетическая дорожка; сектор для прыжков в длину; игровое поле для футбола (мини-футбола); площадка игровая баскетбольная; площадка игровая волейбольная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные печатные издания

1. Колодницкий Г.А., Кузнецов В.С. Физическая культура. Учебник для – СПО 3-е изд. Издательство КноРус-ISBN, 2020 г., -256с.

Дополнительные источники

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. - Ростов на Дону «Феликс» 2012.- 268 с.

2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. – Кострома, 2014. – 197 с.

3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова – 3-е изд. – Москва, 2013. – 245 с.

4. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. – Москва, 2013.- 259 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>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.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирование; <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения;
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании и контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе беганакороткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</p> <p>Спортивные игры. Экспертная оценка: техники базовых элементов спортивных игр - технико-тактических действий студентов в ходе проведения учебных игр.</p>

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФК 00 Физическая культура

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя