

ОУДб.01. Русский язык

Цели изучения дисциплины:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой).
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Содержание дисциплины: овладение обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности; систематизация знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладение основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; понимание того, что язык – это форма выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	78
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Требуемая подготовка: изучение курса требует предварительного изучения

русского языка на базе средней общеобразовательной школы.

Продолжительность обучения: 39 недель, 117 ч, из них: 38 часов теоретических занятий, 40 часов практических занятий, 39 часов самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс (2 семестра): сентябрь - июнь.

Методы обучения и тренировки навыков: обучение осуществляется на основе словесных, наглядных и практических методов с применением бесед, самостоятельной работы, ролевых и деловых игр. Лекционные занятия по курсу проводятся в виде изложения теоретического материала, согласно тематическому плану. Практические занятия проводятся в виде выполнения обучающетренировочных упражнений, комментированного письма, выполнения карточек, тестирования и др .работ.

Контроль: текущая аттестация - практические и контрольные работы, сочинения, изложения, диктанты, тестирование по темам; итоговая аттестация - письменный ответ на экзамене.

Основная литература:

1. Антонова Е.С., Воителева Т.Н. Русский язык: Учебник. – М.: Академия, 2013

2. Гольцова Н.Г., Воителева Т.Н. Русский язык: Сборник упражнений. – М.: Академия, 2013.

ОУДб.01 Литература

Цели изучения дисциплины:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения. Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 176 ч, из них: 77 часов теоретических занятий, 40 часов практических занятий, 59 часов самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестры: сентябрь-июнь

Методы обучения и тренировки навыков: обучение осуществляется на основе словесных, наглядных и практических методов с применением бесед, самостоятельной работы, ролевых и деловых игр.

Контроль: практические и контрольные работы, сочинения, рассуждения на поставленные вопросы, тестирование по темам.

Итоговый контроль: письменный ответ на дифференцированном зачете.

Основная литература:

1. Учебник: Литература Г. А. Обернихина, Москва, Часть 1. – М.: Академия, 2012, - 384 с. Москва, Часть 2. – М.: Академия, 2012, - 389 с.

ОУДб.02 Иностранный язык

Цели изучения дисциплины:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины: программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия, в том числе:	117
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Продолжительность обучения: 39 недель, 175 ч., из них: 117 ч. практические занятия, 58 ч. самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Текущий контроль: устный опрос, контрольные работы, промежуточная аттестация, практические занятия. Премияльные баллы: рефераты, доклады, участие в олимпиадах и конференциях.

Итоговый контроль: - дифференцированный зачет.

Основная литература:

1. Безкоровайная Г.Т. и др. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО М.: «Академия», 2016
2. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2014

ОУДб.03 История

Цель изучения дисциплины:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Содержание учебного материала: значение изучения истории, проблема достоверности исторических знаний, первобытный мир и зарождение цивилизаций, неолитическая революция и ее последствия, цивилизации Древнего мира, цивилизация Запада и Востока в Средние века, образование Древнерусского государства, Россия в правление Ивана Грозного, Смутное время начала 17 века, страны Запада и Востока в 16-18 веке, Россия в эпоху петровских преобразований, становление индустриальной цивилизации, процесс модернизации в традиционных обществах Востока, Российская империя в 19 веке, мир в начале XX века, Европа и США, Вторая мировая война, послевоенное устройство мира, СССР в послевоенные годы, Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117

в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа студента (всего)	59
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 176 ч, из них: 107 часов теоретических занятий, 10 практических занятий, 59 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировки навыков: обучение осуществляется на основе словесных, наглядных и практических методов, с применением бесед, самостоятельной работы, ролевых и деловых игр.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 8-е изд. стер. – М.: Изд. центр Академия, 2015. – 304 с.

ОУДб.04 Физическая культура

Цели изучения дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и

спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Содержание учебного материала: основы здорового образа жизни, физическая культура в обеспечении здоровья, основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, психофизиологические основы учебного и производственного труда, средства физической культуры в регулировании работоспособности, физическая культура в профессиональной деятельности специалиста, легкая атлетика, кроссовая подготовка, гимнастика, спортивные игры (баскетбол, волейбол), спортивная аэробика.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия, в том числе:	102
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 175 ч, из них: 15 часов теоретических занятий, 102 практических занятий, 58 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Контроль: Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье, знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером, умение составлять и проводить комплексы утренней, в водной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности, освоение техники беговых упражнений, высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной, толкание ядра; сдача контрольных нормативов, освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); освоение основных игровых элементов, умение выполнять технику игровых элементов на оценку, умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации и т.д.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов

профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

2. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

ОУД6.05 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цели изучения дисциплины:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Содержание учебной дисциплины: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа студента (всего)	35
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 105 ч, из них: 44 часов теоретических занятий, 26 практических занятий, 35 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировки навыков заключаются в чтении лекций, самостоятельной работе по тем разделам учебного материала, которые не

рассматривались вообще или затрагивались недостаточно глубоко. Тренировка навыков выполнялась на семинарских занятиях. Контроль за усвоением пройденного материала проводится путем устного и письменного опроса.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

2. Косолапова Н.В и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

3. Косолапова Н.В и др. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

ОУДб. 06 Обществознание

Цели изучения дисциплины:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Содержание учебной дисциплины: человек и общество, природа человека, врожденные и приобретенные качества, общество как сложная динамичная

система, духовная культура человека и общества, духовная культура личности и общества, наука и образование в современном мире, мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры, экономика, экономика и экономическая наука, экономические системы, рынок, фирма, роль государства в экономике, рынок труда и безработица, деньги, банки, инфляция, основные проблемы экономики России, элементы международной экономики, социальные отношения, социальная роль и стратификация, социальные нормы и конфликты, важнейшие социальные общности и группы, политика, политика и власть, государство в политической системе, участники политического процесса, право, правовое регулирование общественных отношений, основы конституционного права РФ, отрасли Российского права.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 117 ч, из них: 68 часов теоретических занятий, 10 практических занятий, 39 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировки навыков: обучение осуществляется на основе словесных, наглядных и практических методов, с применением бесед, самостоятельной работы, ролевых и деловых игр.

Контроль: Проблемные задания, беседа, фронтальный опрос, выполнение дифференцированных заданий, составление тезисов, тестирование, работа в группах, выступление учащихся с индивидуальными заданиями, самостоятельное формулирование собственных заключений и оценочных суждений, запись основных положений лекции, работы с источниками социальной информации, презентации и анализ документов.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. А.Г.Важенин Учебник для профессий и специальностей естественно-научного профиля, М.: Академия, 2012
2. А.Г.Важенин Практикум для профессий и специальностей естественно-

научного профиля, М.: Академия, 2012

3. Мушинский В.О. Обществознание. 10-11 кл. - М.: Форум, 2012

ОУДб.07 Естественное знание

Цели учебной дисциплины:

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Содержание учебного материала: механика, основы молекулярной физики и термодинамики, электродинамика, колебания и волны, элементы квантовой физики, эволюция Вселенной, основные понятия и законы химии, периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, строение вещества, вода, растворы, химические реакции, металлы и неметаллы, углеводороды, химия и организм человека, химия в быту, клетка, организм, экосистемы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 162 ч, из них: 68 часов

теоретических занятий, 40 практических занятий, 54 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировки навыков: Лекционные занятия по курсу проводятся в виде изложения нового теоретического материала, со гласно тематического плана. Практические занятия проводятся в виде лабораторных работ, тестирования, решения количественных и качественных задач.

Задания для самостоятельной работы составлены по темам и предусмотрены для дополнительной переработки материала. Задания обеспечивают закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе самостоятельной работы студента с литературой.

Контроль: текущий контроль: устный опрос, семинарские занятия, контрольные работы, промежуточная аттестация, практические занятия.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Саенко О.Е. Естествознание: Учебное пособие. – М.: Кнорус, 2014. – 364с.
2. Самойленко П.И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: Учебник.-М.: Академия, 2013.—496с.
3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Саенко О.Е. Естествознание: учебное пособие / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина, О.В. Арутюнян. – М.: КНОРУС, 2015.

ОУДб.08 География

Цели изучения дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам. Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия, в том числе:	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 17 недель, 54 ч, из них: 28 ч. теоретических занятий, 8 практических занятий, 18 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1 семестр.

Контроль: умение показывать на карте различные страны мира, определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира, умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов, умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана, умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения, умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным

расовым, этническим и религиозным составом населения, умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья и т.д.

Итоговый контроль знаний: дифференцированный зачет.

Основная литература:

1. Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
2. Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

ОУДб.09 Экология

Цели изучения дисциплины:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Содержание учебного материала: экология как научная дисциплина, общая экология, социальная экология, прикладная экология, среда обитания человека и экологическая безопасность, городская среда, сельская среда, концепция устойчивого развития, охрана природы, природоохранная деятельность, природные ресурсы и их охрана.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия, в том числе:	13
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 22 недель, 54 ч, из них: 23 часов теоретических занятий, 13 практических занятий, 18 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1 семестр.

Контроль: умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм, умение выделять основные черты среды, окружающей человека, умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду, умение определять экологические параметры современного человеческого жилища, умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость, умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде, умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки стояния окружающей среды и ее потребности в охране и т.д.

Итоговый контроль знаний: дифференцированный зачет.

Основные источники:

1.Титов В.Ю. Экология: Учебник. – М.: Академия, 2017.

**ОУДп.10 Математика: алгебра и начала математического анализа;
геометрия**

Цель изучения дисциплины:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и

математического мышления;

- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Содержание учебного материала:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	351
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	234
в том числе:	
практические занятия	120
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	117
Итоговая аттестация в форме	экзамена

Продолжительность обучения: 39 недель, 351 ч., из них 114 ч. лекций, 120 ч. практических занятий, самостоятельной работы 117 ч.

Период обучения: 1 курс, 1-2 семестр

Методы обучения и тренировки навыков: лекции, семинары, математические диктанты, выполнение домашних заданий, написание рефератов.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

1. Башмаков М.И. Математика - учебник (начальное и среднее профессиональное образование) – М.: Академия, 2013
2. Башмаков М.И. Математика – задачник (начальное и среднее профессиональное образование) – М.: Академия, 2013
3. Гусев В.А. и др. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля – М.: Академия, 2013
4. Погорелов А.В. Геометрия 10-11 кл. – М.: Просвещение, 2014

ОУДп.11 Информатика

Цели изучения дисциплины:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;

осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Содержание учебного материала:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная нагрузка, в том числе:	100
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося,	50
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 150 ч, из них: 40 ч. теоретических занятий, 60 практических занятий, 50 ч. самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировка навыков: лекции; практические занятия по заданиям (раздаточный материал и технология работы по методическим указаниям, расположенным на сервере лаборатории колледжа); тестирование; защита заданий (демонстрация результатов выполнения работы с комментариями); участие в олимпиаде и конференции по информатике; написание рефератов.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основные источники:

1. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. — М., 2014

ОУДп.12 Экономика

Цели изучения дисциплины:

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет;
- анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний; формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования; понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

Содержание учебного материала: потребности человека и ограниченность ресурсов, факторы производства, прибыль и рентабельность, выбор и альтернативная стоимость, типы экономических систем, собственность и конкуренция, экономическая свобода, значение специализации и обмена, семейный бюджет, товар и его стоимость, рыночная экономика, труд и заработная плата, деньги и банки, государство и экономика.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Продолжительность обучения: 39 недель, 108 ч., из них 42 ч. лекций, 30 ч. практические занятия, 36 ч. самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1 и 2 семестр

Текущий контроль: устный опрос, тестирование, контрольные работы, промежуточная аттестация, практические занятия.

Итоговый контроль проводится в форме экзамена.

Основные источники:

1. Гомола А.И., Кириллов В.Е. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Учебник. – М.: Академия, 2019.

ОУДп.13 Право

Цели изучения дисциплины:

- формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, осознании себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;
 - воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
 - освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов;
- ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности;
- овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;
 - формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

Содержание учебного материала: юриспруденция как важная общественная наука, роль права в жизни человека и общества, правовое регулирование общественных отношений, теоретические основы права как системы, правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности, государство и право, основы конституционного права Российской Федерации, правосудие и правоохранительные органы, гражданское право, организация предпринимательства в России, защита прав потребителей, правовое регулирование образовательной деятельности, семейное право и

наследственное право, трудовое право, административное право, уголовное право, международное право.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	127
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	85
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Продолжительность обучения: 17 недель, 127 ч., из них: 51 ч. лекции и 34 ч. практические занятия, 42 ч. самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1 семестр

Контроль: практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, составление схем, таблиц).

Итоговый контроль – экзамена.

Основные источники:

1. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Учебник. – М.: Академия, 2013.

2. Певцова Е.А. Право: для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум – М.: Академия, 2013.

УД.14 Астрономия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать и понимать:

- факты, явления, процессы, понятия, гипотезы, характеризующие системность истории Кубани, обусловленные целостностью исторического процесса;
- принципы и способы периодизации всемирной истории; основные вехи развития края;
- современные версии и трактовки исторического процесса на Кубани;
- особенности современного исторического (историко-социологического, историко-политологического, историко-культурологического, антропологического) анализа событий истории края, процессов и явлений прошлого;
- историческую обусловленность современных общественных

процессов, происходящих в крае, формирования и эволюции общественных институтов, систем социального взаимодействия, норм и мотивов человеческого поведения;

- особенности пути развития Кубани, ее роль в российской и мировой цивилизации; взаимосвязь и особенности истории Кубани;

уметь:

- проводить поиск исторической информации по истории края в источниках разного типа;

- критически анализировать источники информации (автор, время, обстоятельства и цели создания, степень достоверности и т.п.);

- классифицировать исторические источники по типу информации;

- различать в исторической информации факты и мнения, описания и объяснения;

- устанавливать причинно-следственные связи в истории края в контексте российской и мировой истории;

- проводить временной и пространственный анализ для изучения исторических процессов и явлений;

- систематизировать разнообразную историческую информацию о Кубани на основе своих представлений об общих закономерностях всемирно-исторического процесса;

- участвовать в групповой исследовательской работе, представлять результаты в форме конспекта, реферата, рецензии (на повышенном уровне исторического сочинения, резюме, рецензии, исследовательского проекта, публичной презентации);

- определять ключевые моменты дискуссии, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, использовать для ее аргументации исторические сведения, учитывать различные мнения и интегрировать идеи.

Содержание учебного материала: предмет и задачи дисциплины Кубановедение, эпоха камня и бронзы на территории края, Кубань в эпоху средневековья, Кубань в конце 18-19 вв., Кубань в XX веке, буржуазно-демократические революции и реформы, общественно-политическая жизнь и культура Кубани в начале XX века, Краснодарский край в годы Великой Отечественной войны.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме	дифференцированного зачета

Продолжительность обучения: 17 недели, 59 ч., из них: 23 ч. лекции и 16 ч. практические занятия, 20 ч. самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1 семестр

Контроль: презентация индивидуальных и групповых домашних заданий, проверка конспекта, собеседование, оценивание выступлений, доклад - сообщение по теме, устный опрос, тестирование.

Итоговый контроль – дифференцированный зачет.

Основные источники:

1. Щетнёв В.Е., Смородина Е.В. История Кубани. XX век. -Краснодар: 2016.
2. Алексеенко И.И., Алексеенко О.И. и др. Новейшая история Кубани. XXвек.- Краснодар: 2015.
3. Алексеенко И.И. Репрессии на Кубани и Северном Кавказе в 30-е годы XX века. - Краснодар: 2014.
4. Спиридонов Н.Г. В огне войны гражданской 1917-1920 гг.- Краснодар: 1984.
5. Трехбратов Б.А. Первые шаги выступления армейских и казачьих частей на Северном Кавказе в период революции 1905-1907 гг.- Краснодар: 2014.

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсы, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: основные понятия и предмет науки философии, философия Древнего мира и средневековая философия, философия эпохи Возрождения и Нового времени, современная философия, методы философии и ее внутреннее строение, учение о бытии и теория познания, этика и социальная философия, место философии в духовной культуре и ее значение.

Период обучения: 4 курс, 7 семестр.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; оценка выполнения самостоятельной работы; оценка результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы; устный и письменный опрос; оценка защиты рефератов и творческих работ, оценка защиты презентаций по выбранной тематике

Итоговый контроль – дифференцированный зачет

Основные источники:

Горелов А.А., Горелова Т.А. Основы философии: Учебное пособие. – М.: КноРус, 2017.

ОГСЭ. 02 История

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

знать:

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание учебного материала: основные тенденции развития СССР к 1980-м гг., дезинтеграционные процессы в СССР и Восточной Европе во второй половине 1980-х гг., постсоветское пространство в 90-е гг. XX века, укрепление влияния России на постсоветском пространстве, Россия и мировые интеграционные процессы, развитие культуры в России, перспективы развития РФ в современном мире.

Период обучения 2 курс, 3 семестр

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: оценка выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; оценка результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы; устный и письменный опрос; оценка защиты рефератов и творческих работ; оценка защиты презентаций по выбранной тематике.

Итоговый контроль – экзамен

Основная литература:

1. Артёмов В. В., Лубченков Ю. Н. История (для всех специальностей СПО): Учебник. - М.: ИЦ Академия, 2013.
2. Артёмов В. В., Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Учебник. В 2 ч. Ч.2. - М.: ИЦ Академия, 2012.
3. История. Учебник для СПО/ П. С. Самыгин и др.-Ростов н/Д: Феникс, 2010.
4. Загладин Н.В. История России и мира в XX- начале XXI вв.- М.: Русское слово, 2004.

ОГСЭ. 03 Иностранный язык

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

Формирование компетенций: ОК 1- 9

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практические занятия	166
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе, страноведение, досуг, путешествие, новости, СМИ, культурные и национальные традиции, спорт, интернет, покупки, магазины, культура и этикет, покупки, магазины, проблемы молодежи, виды путешествий, документы, письма, заказ блюд, русская кухня, здоровое питание, выбор профессии, приготовление пищи.

Период обучения: 2-4 курсы, 3-8 семестры.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: оценка устных ответов на вопросы преподавателя, оценка сообщений по теме, оценка диалогов, оценка пересказа текста по плану, оценка перевода текста, оценка выполнения заданий для самостоятельной работы, оценка выполнения лексических упражнений, оценка устного индивидуального опроса на знание значений и произношения лексических единиц, оценка выполнения лексико- грамматических упражнений, оценка результатов решения тестовых заданий.

Итоговый контроль – дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Агабекян И.П. Английский язык: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015

ОГСЭ.04 Физическая культура

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Формируемые компетенции: ОК 2, 3, 6

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	332
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практические занятия	164
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	166
Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: научно-методические основы формирования физической культуры личности, учебно-практические основы формирования физической культуры личности, легкая атлетика, спортивные игры, (баскетбол, волейбол, бадминтон, теннис, настольный теннис), аэробика, общая физическая подготовка, спортивная аэробика.

Период обучения: 2-4 курсы, 3-8 семестры.

Контроль: практические занятия, сдача контрольных нормативов.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет.

Основная литература:

1. Кузнецов В.С. Физическая культура: Учебник. – М.: КноРус, 2018

ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

умения:

-приводить примеры энергоэффективных и ресурсосберегающих технологий в бюджете семьи, вкладов, кредитов, инвестиций, ценных бумаг, налогов, безвозмездных поступлений из федерального бюджета;

-составления бюджета семьи с учетом основных видов доходов и расходов;

-описывать ключевые статьи государственного бюджета России;

-объяснять: причины неравенства доходов, аксиомы рационального потребления, бюджетное ограничение семьи, роль кредита в современной экономике, механизм выпуска обеспеченных облигаций, разницу между простыми и переводными векселями, роль и значение рынка государственных ценных бумаг, теорию справедливости налогов;

-анализировать: потребительское поведение, виды вкладов и кредитов, формирование государственного бюджета;

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

-находить и оценивать экономическую информацию.

-рационально планировать семейный бюджет;

-оценивать собственные экономические действия в качестве потребителя, члена семьи и гражданина;

-рассчитывать процентные ставки по вкладам и кредитам, сравнивать доходность от инвестиций;

знать:

-о формах, видах и функциях денег, о личном балансе и бюджете, о сбережениях, вкладах, инвестициях, кредитовании, страховании, банковской системе, налогах, видах ценных бумаг, страховании;

-об экономической деятельности, финансовом регулировании и политике государства;

-о формировании и исполнении государственного бюджета, о федеральных целевых программах, о финансовых правовых нормах и правилах.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: бюджет частного домохозяйства, деньги и основы денежной политики, ценные бумаги, государственный бюджет, муниципальные органы власти, социально-экономическая налоговая политика.

Период обучения: 1 курсы, 2 семестр.

Контроль: оценка результатов самостоятельной работы студентов, оценка результатов выполнения практических заданий.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет.

Основная литература:

1. Галанов В.А. Финансы, денежное обращение и кредит. М., - издательство «ФОРУМ», 2014
2. Гомола А.И. Экономика. М., - Издательский центр: АКАДЕМИЯ, 2012
3. Чареданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, М., ПРОФОБР-ИЗДАТ, 2012
4. Куликов Л.М. Основы экономической теории. – М., Финансы и статистика, 2011

ЕН.01 Математика

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении программы подготовки специалистов среднего звена;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основы теории вероятностей и математической статистики.

Формируемые компетенции: ОК 2

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности, основы теории вероятностей и математической статистики.

Период обучения: 2 курс, 4 семестр

Контроль: оценка деятельности обучающихся на практических занятиях;

оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы проверка конспектов лекций.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет.

Основные источники:

1. Пехлецкий И.Д. Математика: Учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 304с.
2. Богомолов Н. В. Сборник задач по математике: Учебное пособие для ссузов - М.: Дрофа, 2010.- 208 с.

ОП.01 Экономика организации

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать основные показатели экономической деятельности организации
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

знать:

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда.

Формируемые компетенции: ОК 1- 4, ПК 1.4

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	169
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	113
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание учебного материала: отраслевые особенности организации в рыночной экономики, материально-техническая база организации, кадры предприятия и оплата труда, основные технико-экономические показатели деятельности организации.

Период обучения: 2 курс, 3-4 семестр

Контроль: тестирования по основополагающим понятиям дисциплины, устный и письменный опрос, самостоятельная работа, практические занятия, тестирование по темам, написание рефератов и творческих работ, создание презентаций, письменные работы по всем разделам дисциплины.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

1.Скобкин С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства: Учебное пособие. – М.: Магистр: Инфра-М, 2015.

ОП. 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством,
- соблюдать требования действующего законодательства.

знать:

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

Формируемые компетенции: ОК 1- 4, 10, ПК 4.1

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности, основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности, организационно-правовые формы юридических лиц, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключения трудового договора и основания его прекращения, основы права социальной защиты граждан, правила оплаты

труда, роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения, понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника, виды административных правонарушений и административной ответственности, нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Период обучения: 4 курс, 8 семестр

Контроль: подготовка и защита сообщений, докладов, рефератов, презентаций, устный опрос, самостоятельная работа с нормативно-правовой документацией и учебной литературой, оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, оценка внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник. – М.: Академия, 2013

ОП.03 Бухгалтерский учет

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать данные бухучета и отчетности в профессиональной деятельности

знать: основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; особенности ценообразования в общественном питании; нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

Формируемые компетенции: ОК 1, 3, 7, 10, ПК 1.4

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося	30
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание учебного материала: методы бухгалтерского учета, счета бухгалтерского учета, двойная запись, бухгалтерский баланс, нормативно-правовое регулирование бухгалтерского учета, учет денежных средств, учет труда, заработной платы, социального страхования и обеспечения, учет материально-производственных запасов, учет долгосрочных инвестиций, особенности ценообразования в гостиничном сервисе, учет собственного и заемного капитала организации, учет расчетных операций, содержание отчетности гостиниц, учет финансовых результатов и нераспределенной прибыли, содержание отчетности предприятий общественного питания.

Период обучения: 3 курс, 6 семестр

Контроль: выполнения практических заданий, тестирование, решение ситуационных задач, работа с нормативными документами и информационными ресурсами, подготовка докладов и презентаций.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

Гомола А.И. Бухгалтерский учёт: Учебник. – М.: Академия, 2014.

ОП. 04 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных

изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
- способы создания, функции и классификацию документов;
- унифицированные системы документов, правила их составления;
- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

уметь:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения.

Формируемые компетенции: ОК 1, 10, ПК 2.4

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Аттестация в форме: дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления, способы создания, функции и классификацию документов, унифицированные системы документов, правила их составления, организация работ с документами, компьютеризация документационного обеспечения оформления.

Период обучения: 1-2 курс, 2-3 семестр

Контроль: подготовка и защита сообщений, докладов, рефератов, презентаций; устный опрос; самостоятельная работа с нормативно-правовой документацией и учебной литературой; оценка внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, оценка внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Документационное обеспечения управления (с основами архивоведения) М. И. Басаков М.: КНОРУС, 2013 . –216с.
(Начальное и среднее профессиональное образования)
2. Документационное обеспечения управления: учебник для сред. проф. образования. – 13 изд. стер. А.В. Пшенко
Л.А. Доронина М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 224с.
3. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер. Петрова Г.В. М.: Издательский центр «Академия» Мастерство; Высшая школа, 2013. -320с.
4. Делопроизводство: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – 5-е изд. стер. Л.А. Ленкевич М.: Издательский центр «Академия», 2014. -256с.
5. Основы делопроизводства в вопросах и ответах: Учебное по-собие для учащихся школ, колледжей, студентов вузов и практических работников.
6. Басаков М. И. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2013 – 192с.

ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с

потребителем;

знать:

- сущность и функции денег; денежное обращение;
- финансы: сущность, функции, управление финансами; финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
- валютно-финансовые операции: виды валют; валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 4, 7, 10, ПК 1.4, 2.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание учебного материала: финансы, денежное обращение и кредит, финансы и финансовая система, финансовая политика, управление финансами, финансы государства, финансы предприятий, кредит и банковская система, банки и банковская система РФ, страховой рынок, рынок ценных бумаг, финансовое планирование и финансовый контроль, валютное регулирование и валютный контроль, организация мировой валютной системы, валютный рынок РФ, формы расчетов в иностранной валюте, наличные средства платежа.

Период обучения: 3 курс, 6 семестр.

Контроль: расчет чистой прибыли предприятия; расчет оптимального варианта кредитования капитальных вложений; доходности по ценным бумагам; определение страхового возмещения; определение курса валют, умение работать с нормативными документами и информационными ресурсами - подготовка докладов, решение ситуационных задач, подготовка электронных презентаций; формирование отчетов по заполненным образцам документов, умение определять подлинность и платежеспособность валют.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

1. Ковалёва Т.М. Финансы, денежное обращение и кредит: Учебник. – М.: КноРус, 2018.

ОП. 06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации.

знать:

- состав, функции и возможности использования телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Формирование компетенций: ОК 1, 4, 5, ПК 2.4

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	66
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося	33
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, телекоммуникационные сети, технологии создания и преобразования информационных объектов, системы автоматизации профессиональной деятельности.

Период обучения: 2 курс, 3-4 семестр

Контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ;
- оценка выполнения самостоятельной работы, устный / письменный опрос, тестирование.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014

ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;

знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;

Формируемые компетенции: ОК 2, 3, 10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	64
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося	32
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Содержание учебного материала: назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания, основы нормативно-правового регулирования охраны труда, производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Период обучения: 2 курс, 4 семестр

Контроль: оценка результативности работы обучающегося на практических занятиях, оценка выполнения самостоятельной работы.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник. – М.: Академия, 2012.

ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- вести беседу (диалог переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источником профессиональной информации на иностранном языке;
- *составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике;*
- *составлять и оформлять рабочую документацию, характерную для сферы общественного питания на иностранном языке;*
- *составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке;*
- *пользоваться современными компьютерными переводческими программами;*
- *делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на иностранный;*

знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов;
- *иностранный язык делового общения: речевую культуру общения по телефону, правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта).*

Формируемые компетенции: ОК 1, ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1, 3.2, 3.3, 4.3

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	399
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	266
в том числе:	
практические занятия	266
Самостоятельная работа обучающегося	133
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Содержание учебного материала: этикет, магазины, питание, гостиница, обслуживание номеров, бар, подача еды и напитков, приготовление пищи, прием заказа, национальная кухня в ресторанах, русская кухня, кавказская кухня, питание в США и Великобритании, американская и британская кухня, обслуживание, поиск работы, профессия, здоровое питание, ресторанный бизнес, кулинарные рецепты, типы ресторанного обслуживания, классификация баров, меню, мясо и салаты, десерты и напитки.

Период обучения: 2-4 курс, 4-8 семестр

Контроль: устные ответы на вопросы преподавателя, сообщения по теме, демонстрации диалогов, представление докладов, презентаций; переводы текстов, выполнение лексических и грамматических упражнений.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: Учебник. – М.: Академия, 2015.

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Формируемые компетенции: ОК 1- 10, ПК 1.1, 1.4, 2.1 – 2.2, 4.1 – 4.3

Содержание учебного материала: чрезвычайные ситуации природного и мирного времени, чрезвычайные ситуации военного времени, оказание первой доврачебной помощи, состав и организационная структура Вооружённых Сил Российской Федерации, воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил Российской Федерации, уставы Вооружённых Сил Российской Федерации, военнослужащие и взаимоотношения между ними, внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих, суточный наряд роты и караульная служба, воинская дисциплина, строевая подготовка, огневая подготовка.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Период обучения: 2 курс, 3-4 семестр

Контроль: оценка результата выполнения практических заданий, устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы студента.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Безопасность жизнедеятельности. Учебник /В.Ю.Микрюков В.Ю.– 6-е изд., стр. - М.: КНОРУС, 2014.- 288. – (среднее профессиональное образование)
2. Безопасность жизнедеятельности. Учебник/ Л.А.Михайлов, В.П.Соломин, А.В.Старостенко и др. – СПб: ПИТЕР, 2013

ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

уметь:

- *формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;*
- *оценивать и планировать потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале.*

знать:

- *принцип анализа результатов деятельности департаментов (служб, отделов), потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению;*
- *основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов;*
- *основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения;*
- *основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса;*
- *методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур;*
- *основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных в гостиницах и иных средствах размещения.*

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: основы организации предпринимательской деятельности, организационные и государственно-правовые основы и формы предпринимательской деятельности в сфере сервиса, налогообложение в сфере сервиса, предпринимательские риски, ответственность субъектов предпринимательской деятельности, суды и исполнители.

Период обучения: 4 курс, 7-8 семестр

Контроль: устного и письменного опроса; самостоятельной работы; решения ситуационных задач; тестирования по темам; написания рефератов и творческих работ; создания презентаций по выбранной тематике, оценка результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы, оформления документов согласно эталона, письменная работа по каждому разделу дисциплины.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательской деятельности: Учебник. – М.: Академия, 2018

ОП. 11 Основы учебно-исследовательской деятельности студентов

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- *пользоваться литературой, оформлять список использованных источников;*
- *составлять конспект, аннотацию к литературному источнику*

(статье);

- *реферировать литературные источники;*
- *определять актуальность исследования, гипотезу, цели, задачи исследования, а также предмет и объект исследования;*
- *применять методы научного исследования;*
- *организовывать свою исследовательскую деятельность над курсовой и выпускной квалификационной работами.*

знать:

- *логику научного исследования;*
- *методическую культуру исследователя;*
- *составные компоненты методологического аппарата исследования;*
- *характеристики теоретических и эмпирических методов исследования;*
- *требования к курсовой и выпускной квалификационной работам, этапы и последовательность их выполнения;*
- *требования к составлению презентации.*

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	44
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Содержание учебного материала: наука и научное познание, методологические основы психолого-педагогического исследования, методы исследования, варианты работы с источниками, категориально-понятийный аппарат и структура исследования, организация исследовательской работы.

Период обучения: 3 курс, 5 семестр

Контроль: знание материала лекции, внеаудиторная самостоятельная работа, конспект, оценка на практических занятиях.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Пастухова И.П., Тарасова Н.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: Учебное пособие. – М.: Академия, 2018.
2. Бережнова Е.В., Краевский В.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: Учебное пособие. – М.: Академия, 2018.

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ОК 1 – 4, 6, 7, 10.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции

общественного питания;

- *приготовления простых горячих блюд (мясных, рыбных);*
- *приготовление простых холодных блюд (салатов, бутербродов);*

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации 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;
- *соблюдать необходимые условия и сроки продукции хранения продуктов и напитков в баре, буфете;*
- *классифицировать различные виды чая;*
- *определять виды обжарок кофе и их предназначение;*
- *идентифицировать ассортимент;*
- *определять органолептические показатели блюд и закусок собственного производства*
- *составлять технологических карты;*

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- *химический состав и пищевую ценность продуктов;*

- энергетическую ценность пищевых продуктов;
- методы определения качества пищевых продуктов;
- сертификацию и стандартизацию товаров в РФ;
- маркировку, кодировку, упаковку продукции;
- внешние потребительские достоинства продовольственных товаров;
- инфраструктуру сферы общественного питания;
- перспективы развития сферы общественного питания;
- формы снабжения;
- организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания;
- состав и характеристику помещений для приема сырья и полуфабрикатов;
- характеристику тарного хозяйства;
- сущность организации производства;
- структуру производства, этапы технологического цикла;
- способы кулинарной обработки, классификация и ассортимент продукции общественного питания;
- виды меню предприятий общественного питания;
- организацию контроля качества продукции общественного питания;
- характеристику заготовочных цехов;
- вспомогательное производство;
- формы организации труда на производстве;
- правила организации рабочего места, правила работы в команде;
- формы реализации готовой продукции.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	648
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	432
в том числе:	
практические занятия	130
Самостоятельная работа обучающегося	216
Учебная практика	108
Производственная практика	180
Аттестация: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Профессиональный модуль включает разделы:

МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена

Содержание учебного материала:

Раздел 1. Основные понятия и нормативная база товароведения, Ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения, зерномучные, кондитерские товары, пищевые жиры, яйцепродукты, молочные, мясные и рыбные продукты, плодоовощные товары.

Раздел 2. Общие требования к предприятиям общественного питания, Порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству, Правила оперативного планирования работы организации, Требования к продукции общественного питания, Структура предприятий общественного питания, Организация и нормирование труда персонала.

Раздел 3. Основы физиологии питания, Основы микробиологии, Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания, Основы гигиены и санитарии.

Период обучения: 2-3 курс, 3-5 семестр

Контроль: контроль практических работ, решение ситуационных задач тестирование, индивидуальный устный опрос в ходе оперативного контроля; контроль внеаудиторной самостоятельной работы на практических занятиях.

Основная литература:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Академия, 2013.
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. – М.: КноРус, 2014.

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ОК 1 – 3, 6, 7, 10.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
 - *организовать порядок работы:*
 - *с подносом;*
 - *подачи продукции из буфета;*
 - *подачу табачных изделий;*
 - *декантацию и подачу вин; сырной тарелки салатов, чая, кофе;*
 - *транширование и подачу птицы;*
 - *при приготовлении блюд в присутствии посетителей ;*
 - *по системе кейтеринг;*
- *организовывать обслуживание на предприятиях социально-ориентированного питания;*
- *оформлять интерьер зала и украшение стола с учетом стиля ресторана, дизайнерских тенденций;*
 - *управлять сервисным циклом для различных стилей обслуживания;*
- *определять организационную структуру предприятия;*
 - *определять внутренние и внешние факторы, влияющие на управление организацией;*
 - *принимать эффективные решения.*
 - *использовать на практике методы диагностики профессиональной пригодности работников;*
 - *осуществлять мотивации и стимуляции трудовой деятельности;*
 - *анализировать кадровый потенциал организации и обеспечивать его оптимальное использование;*
 - *оценивать экономическую эффективность управления персоналом.*

знать:

- цели, задачи, методы и формы обслуживания: классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов,

требования к проведению расчета с потребителями;

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания;

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

- критерии и показатели качества обслуживания;

-общую характеристику процесса обслуживания;

-характеристику процессов обслуживания;

-специальные виды услуг и формы обслуживания;

-прогрессивные технологии обслуживания: .концептуальные технологии обслуживания(.приготовление блюд в присутствии посетителя; .система «кейтеринг»;

обслуживание по типу «виртуального ресторана»);

-особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания;

-торговые помещения предприятий общественного питания;

-.признаки безупречного сервиса на предприятиях питания;

-характеристику вестибюлей и аванзалов, гардеробов;

- оформление интерьеров залов;

-.основные подходы в области декорирования и оформления залов;

-информационное обеспечение предприятий общественного питания;

-карты вин и коктейли;

- характеристику работы сомелье;

-санитарную и гигиену обслуживающего персонала;

-критерии и показатели эффективности качества обслуживания гостей;

-последовательность подачи блюд и напитков;

-обслуживание потребителей в ресторанах;

-рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам;

-требования к проведению расчета с посетителями.;

-атмосфера зала и формирование культуры посещения предприятий питания;

- методы управления процедурами обслуживания гостей на предприятиях питания;

-технологии обеспечения и клиентно-ориентированного подхода персонала

к гостям;

- современные тенденции в области совершенствования процессов обслуживания гостей;

- виды приемов;
- банкеты вне ресторанов;
- формы ускоренного обслуживания;
- тематические мероприятия;
- обслуживание иностранных туристов;
- организацию труда работников торговой группы
- характеристики сервизных и моечных столовой посуды.
- требования к интерьеру ресторанов различных классов
- требования к интерьеру баров различных классов;
- правила ресторанного этикета;
- внутрифирменную культуру и социальную этику;
- этапы развития менеджмента;
- сущность современных подходов в менеджменте;
- факторы внешней и внутренней среды;
- цикл менеджмента;
- методы управления конфликтами;
- элементы самоменеджмента;
- рынок труда и механизм его функционирования;
- кадровую политику предприятия (организация);
- службу управления персоналом;
- критерии экономической эффективности управления персоналом.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	942
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	628
в том числе:	
практические занятия	280
Самостоятельная работа обучающегося	314
Учебная практика	72
Производственная практика	216
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Профессиональный модуль включает разделы:

МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Содержание учебного материала:

Раздел 1. Требования к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными задачами организации и ее культурой, современные методы организации обслуживания, современные виды обслуживания, торговые помещения предприятий общественного питания, характеристика методов обслуживания, приемы сбора использованной посуды и приемов, меню как реклама, характеристика и ассортимент блюд и закусок для предприятий всех типов и классов, особенности составления меню для зарубежных гостей, информационное обеспечение услуг работы сомелье, технологический процесс в ресторане, современные виды подачи блюд, профессиональный этикет, особенности ресторанов с национальной кухней, обслуживание иностранных туристов, организационная культура ресторанного сервиса.

Раздел 2. Методологическая основа наук, сущность этического и эстетического воспитания, этика и эстетика, психологические основы делового общения, общие понятия о науке, психические свойства и состояния человека, профессионально-значимые качества работающих в сфере услуг, деловой этикет, правила повседневного и служебного этикета, этикет и имидж делового человека, культура общения в профессиональной среде, сущность коммуникации, средства общения, техники слушания и публичного выступления, деловые переговоры, конфликты в деловом общении.

Раздел 3. Эволюция концепций менеджмента, менеджмент как система управления организацией, информационное обеспечение управленческой деятельности, управленческие решения, руководство, власть и лидерство, деловое общение, конфликты и стрессы, основные понятия и концепции управления персоналом в организациях общественного питания.

Период обучения: 3-4 курс, 5-8 семестр.

Контроль: оценка выполнения практических работ, тестовый контроль; экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; контроль внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный опрос.

Основная литература:

МДК.02.01. 1.Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2014.

2.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: Академия, 2014.

МДК.02.02. 1.Шеламова Г.М. Основы и этики психологии профессиональной деятельности: Учебник. – М.: Академия, 2013.

2.Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности .-М., Академия, 2015.

МДК.02.03. 1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник. – М.: Академия, 2014.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организаций общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ОК 1 – 4, 7

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного

питания;

-участия в разработке комплекса маркетинга;

-определения подкрепления продукции и услуг;

- анализа сбытовой и ценовой политики;

-консультирования потребителей;

- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой

деятельности;

-выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;

-участия в маркетинговых исследованиях;

-уметь:

-выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка;

-участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;

- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;

- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;

- собирать и анализировать информацию о ценах;

-осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;

- разрабатывать анкеты и опросные листы;

-составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;

-обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

-выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;

- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;

- особенности маркетинга услуг общественного питания;

-средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

- комплекс маркетинга,

- средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;

- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации;

- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	162
в том числе:	
практические занятия	70
Самостоятельная работа обучающегося	81
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Содержание учебного материала: маркетинг в организациях общественного питания, организация и проведение маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания, определение перспективного целевого рынка, разработка комплекса маркетинга, управление маркетингом на предприятиях общественного питания, рекламная деятельность.

Период обучения: 4 курс, 7-8 семестр

Контроль: наблюдение за действиями студентов на практических занятиях, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной практике.

Основная литература:

1. Жабина С .Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учеб. пособие для СПО /С.Б.Жабина -2-е изд. ,исправ. и доп .-М.: Издательство Юрайт, 2017.-264 с.
(Серия : Профессиональное образование).
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Б. Жабина , О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова.-2 –е.изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018-320с.
3. Маркетинг :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Ф.Барышев.-14-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018-224с.

ПМ 04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК.4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК.4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ОК 1 – 3, 10

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
- использовать основные понятия ФЗ «О техническом регулировании», понятие аккредитации, понятие декларации, понятие соответствия в практической деятельности;
- определять права в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»;
- определять обязанности в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»;
- использовать общие понятия Государственного стандарта «Общественное питание. Термины и определения»;
- анализировать структуру Государственных стандартов в общественном питании;
- характеризовать технические условия;
- производить анализ структуры стандартов разных категорий и видов;
- выбирать номенклатуру показателей качества услуг;

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия.
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначения, виды, подвиды, средства, методы, нормативную базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;
- правовую базу стандартизации;
- систему качества услуг;
- нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания;
- общность и отличие контроля качества от сертификации;
- отличие контроля качества от декларирования продукции и услуг;
- проблемы обеспечения качества продукции и услуг;
- органы госконтроля за соблюдением технических регламентов;
- нормативные документы за соблюдением технических регламентов;
- нормативные документы, регламентирующие требования к качеству;
- виды нормативных документов;
- технические регламенты;
- назначение технических регламентов;

- нормативные документы, регламентирующие требования к персоналу;
- услуги в общественном питании;
- правила оказания услуг в общественном питании;
- порядок проведения контроля качества продукции;
- технологические карты на предприятиях питания;
- составление технологических карт;
- общая характеристика Сборников рецептов для предприятий питания;
- общая характеристика форм и методов контроля качества блюд;
- бракераж кулинарных изделий;
- право личного бракеража;
- работу кулинарных советов;
- лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- порядок проведения технологических потребительских конференций.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	332
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	221
в том числе:	
практические занятия	80
Самостоятельная работа обучающегося	111
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Форма аттестации: квалификационный экзамен	

Профессиональный модуль включает разделы:

МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг в предприятиях общественного питания

Содержание учебного материала:

Раздел 1. Цели и задачи стандартизации, объекты стандартизации, нормативно-правовая база технического регулирования, разработка систем сертификации, объекты, субъекты сертификации, применение схем сертификации, порядок проведения сертификации, добровольная сертификация, цели, задачи стандартизации, нормативная база стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, качество и конкурентоспособность продукции, понятия, виды, идентификации, фальсификации продукции, общие понятия фальсификации услуг и ее последствия.

Раздел 2. Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, нормативно-правовая база проведения контроля качества продукции общественного питания, нормативно-правовая база проведения контроля качества услуг общественного питания, услуги в общественном питании, порядок проведения контроля качества, общая характеристика форм и методов контроля качества, понятия, виды, идентификации, понятие фальсификации продукции, критерии, показатели идентификации, общие понятия фальсификации услуг.

Период обучения: 2-3 курс, 4-5 семестры.

Контроль: наблюдение за действиями студентов на практических занятиях, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной и производственной практик.

Основная литература:

1. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества: Учебник. – М.: Академия, 2013.
2. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: Учебник. – М.: Академия. 2017.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Выполнение работ по профессии «Официант»

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- составления заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов;
- получения из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья;
- предварительной сервировки столов посудой и приборами;
- сервировки столов с учетом стандартов организации питания;
- накрытия столов ассортиментом блюд по предварительным заказам;
- помощи официанту при подаче блюд и напитков;
- приема и оформления оплаты за заказ по заданию официанта;
- уборки столов в залах организации питания;
- обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
- контроля предварительной сервировки столов;
- встречи потребителей организации питания и размещения их в зале;
- предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
- приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;
- передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар;
- досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;
- получения блюд из основного производства организации питания;
- получения напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете;
- подачи закусок, блюд и напитков;
- проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
- замены использованной посуды, приборов и столового белья;
- оформления, предоставления счета за сделанный заказ потребителем организации питания;
- получения оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ;
- проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ;
- проведения расчетов с потребителями предприятия организации питания;
- составления текущей отчетности по выполненным заказам;
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
- подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;

- сервировки стола с учетом вида массового мероприятия;
- подачи аперитива, закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- замены и сбора использованной посуду и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
 - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
 - использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

уметь:

- соблюдать стандарты чистоты в зале питания;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;
- проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;
- подавать блюда и напитки под руководством официанта;
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;
- оценивать качество сервировки столов;
- организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;
- осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;
- соблюдать правила личной гигиены и охраны труда, выполнять санитарные правила;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- размещать заказ потребителя;
- соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- предоставлять счетпотребителям организации питания;
- соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей;
- готовить отчет выполненным заказам;
- проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
- проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
- встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;

- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- осуществлять процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом -организации общественного питания;
- осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, -приемов сбора использованной посуды и приборов;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков различными способами;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять расчет с посетителями;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания;
- технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
- характеристику столовой посуды, приборов и столового белья;
- правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания;
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов;
- технологии сервировки столов;
- материально-техническая база обслуживания;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- информационная база обслуживания;
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых

приборов;

- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- формы расчетов с потребителями организаций питания;
- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов;
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях;
- правила сервировки столов и обслуживания посетителей;
- краткую кулинарную характеристику;
- очередность и температуру подачи блюд;
- виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;
- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;
- порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: выполнение работ по профессии официант

в том числе трудовыми функциями:

Обобщенная трудовая функция	Наименование трудовых функций
Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания
Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	Сервировка столов организации питания
	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них
	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания
	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы
	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	90
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося	45
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Содержание учебного материала: подготовка к обслуживанию и сервировка столов, обслуживание в зале ресторана, меню и винная карта: назначение, характеристика, организация и обслуживание банкетов, приемов, массовых и выездных мероприятий.

Период обучения: 3 курс, 6 семестр

Контроль: экспертная оценка выполняемой работы на практических занятиях, оценка учебной и производственной практики, оценка выполнения самостоятельной работы.

Основная литература:

1. Богущева В.И. Организация обслуживания посетителей баров и ресторанов: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие. – М.: Академия, 2013.
3. Кучер Л.С. Официант: Учебное пособие. – М.: Академия, 2012.
4. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта-бармена: Учебное пособие. – М.: Академия, 2013.