

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

2026 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ	3
ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	18
ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	39
ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	52
ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ	67
ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	89

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы учебной дисциплины	5
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	5
2. Структура и содержание дисциплины	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	10
3. Условия реализации дисциплины	13
3.1. Материально-техническое обеспечение	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
3.3. Список литературы	13
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы культуры профессионального общения»: формирование профессионала с определёнными психологическими и нравственными качествами, которые необходимы в повседневной деятельности и способствуют повышению культуры обслуживания потребителей. Дисциплина направлена на развитие навыков эффективного общения, этичного поведения и умения решать конфликтные ситуации в профессиональной среде.

Дисциплина «ОП.01 Основы культуры профессионального общения» относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать:

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	основы протокола и этикета в сфере обслуживания	анализировать ситуацию общения и определять её контекст	навыками оперативного выбора стратегии общения в зависимости от ситуации
	нормы профессиональной этики	выбирать адекватные способы коммуникации с гостями и коллегами	навыками адаптации коммуникативного поведения к разным типам клиентов
	психологические особенности делового общения в индустрии гостеприимства	применять техники активного слушания	навыками командного взаимодействия
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	механизмы взаимопонимания в общении	организовывать взаимодействие с коллегами для решения задач обслуживания	навыками координации действий с персоналом зала и кухни
	особенности командной работы в сфере общественного питания	учитывать позиции и роли членов команды	навыками чёткой передачи заказов и обратной связи
	приёмы эффективного взаимодействия с кухней, баром, администраторами	передавать информацию между службами без искажений	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учётом особенностей социального и культурного контекста	техники и приёмы общения (правила слушания, ведения беседы, убеждения)	вести диалог с клиентами и коллегами	навыками устной и письменной коммуникации в профессиональных ситуациях
	языковые нормы и стили делового общения	формулировать чёткие и вежливые запросы и ответы	навыками построения убедительных и корректных высказываний

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах	адаптировать речь к аудитории (гости, поставщики, руководство)	навыками работы с электронными каналами связи (мессенджеры, CRM)
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	правила ресторанного этикета и протокола при размещении гостей	встречать и приветствовать гостей, создавать атмосферу гостеприимства	навыки вежливого и корректного общения с клиентами
	характеристику блюд и напитков из меню	консультировать гостей по меню, напиткам и их сочетаемости	навыки быстрого реагирования на претензии и пожелания гостей
	методы разрешения конфликтных ситуаций	разрешать конфликтные ситуации	навыками презентации блюд и напитков с учётом предпочтений гостя
	технику продаж и презентации блюд	использовать электронное меню и POS-терминалы	навыками применения техник растущего спроса и перекрестных продаж
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	классификацию алкогольных и безалкогольных напитков	консультировать гостей по выбору напитков и их сочетанию с блюдами	навыками профессионального консультирования по барной карте
	правила и технику подачи вина, пива, коктейлей, чая и кофе	подавать карту вин, барную и коктейльную карту по этикету	навыками подачи напитков с соблюдением температурного режима и стандартов
	культуру потребления алкогольных напитков	готовить и презентовать напитки с элементами бармен-шоу (при необходимости)	навыками работы с автоматизированными программами учёта заказов
	техники продаж и презентации напитков		
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителями, используя различные формы расчёта	порядок оформления счетов и расчёта с гостями	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и POS-терминалами	навыками быстрых и безошибочных расчётов с гостями
	правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов	оформлять счёт и применять скидки в специализированных программах	навыками работы с платёжными системами и программами лояльности
	порядок проведения расчётов при наличии программ лояльности и скидок	принимать оплату в наличной и безналичной формах	навыками вежливого информирования о способах оплаты
	правила возврата платежей	оформлять возврат платежей	навыками формирования кассовых отчётов
		формировать кассовые отчёты в специализированных программах	

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ПКд 3.1. Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания	прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов и инвентаря	навыками организации приёма и хранения продуктов с соблюдением норм
	условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре	составлять заявки на продукты, сырьё, оборудование	навыками контроля условий хранения и соблюдения норм расхода;
	нормы расхода сырья и полуфабрикатов	проводить входной контроль качества поступающих продуктов	навыками работы с программами учёта запасов
	правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря	вести учёт использования продуктов в специализированных программах	навыками проведения инвентаризации бара и зала
	требования охраны труда, санитарии и гигиены	контролировать условия хранения и соблюдение норм расхода	навыками проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
ПКд 3.2. Организация работы бригады официантов/барменов	теории межличностного и делового общения	разрабатывать график работы членов бригады	навыками организации слаженной работы бригады
	технологии управления персоналом	распределять задания между работниками	навыками постановки задач и контроля их выполнения
	методы планирования и распределения задач	проводить вводный и текущий инструктаж персонала	навыками проведения обучения на рабочем месте
	стили обслуживания гостей в организациях питания	использовать мобильные терминалы для координации заданий	навыками применения современных инструментов координации (мобильные приложения, CRM)
	правила проведения инструктажей	определять потребность в обучении сотрудников	навыками разработки мероприятий по повышению качества обслуживания
	технологии управления изменениями в организации	разрабатывать текущие и оперативные планы работы	
ПКд 3.3. Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности о работе бригады официантов/барменов	технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения (далее – ПО)	производить входной, текущий и итоговый контроль работы персонала	навыками оперативного контроля качества обслуживания
	методы разрешения конфликтных ситуаций	выявлять отклонения от плана и определять их причины	навыками анализа эффективности работы подчинённых

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	теории конфликтологии малой группы	управлять конфликтными ситуациями с гостями	навыками составления отчётности в цифровых системах
	правила эксплуатации мобильных терминалов и программ учёта;	формировать отчёты о выполнении планов	навыками принятия управленческих решений на основе данных контроля
	технологии управления изменениями в организации	пользоваться специализированным ПО для мониторинга работы бригады	навыками урегулирования конфликтов с гостями и внутри коллектива
	порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей	производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок	навыками подготовки отчётности о результатах выполнения текущих и оперативных планов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
объем образовательной программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практическое обучение	32
самостоятельная работа	-
промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы профессиональной этики и этикета			
Тема 1.1. Этика и культура поведения в сфере обслуживания	Содержание	6/4	ОК 01, ОК 04, ПК 1.2
	понятие профессиональной этики, нормы профессиональной этики в сфере общественного питания, деловой этикет: правила поведения, общения и внешнего вида, эстетика внешнего облика официанта и бармена	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 1 анализ ситуаций нарушения этических норм в обслуживании (разбор кейсов)	2	
	Практическое занятие № 2 моделирование ситуаций приветствия и прощания с гостями	2	
Тема 1.2. Деловой протокол и этикет общения	Содержание	6/4	ОК 05, ПК 1.2, ПК 2.2
	виды делового общения; правила ведения деловой беседы; этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах; особенности национальной этики в обслуживании	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 3: тренинг телефонного общения с гостем (бронирование, консультации)	2	
	Практическое занятие № 4: составление скриптов общения в мессенджерах	2	
Раздел 2. Психология делового общения			
Тема 2.1. Структура и механизмы общения	Содержание	6/4	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	функции общения; коммуникативная, перцептивная и интерактивная стороны общения; техники активного слушания; невербальные средства общения	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 5: диагностика уровня коммуникабельности (тесты и опросники)	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 6: отработка приёмов активного слушания в парах	2	
Тема 2.2. Индивидуальные особенности личности в общении	Содержание	6/4	ОК 01, ПК 1.2, ПК 2.2
	типы темперамента и их влияние на общение; стили общения и их эффективность; адаптация стиля общения к разным типам гостей	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 7: определение типа темперамента по поведению гостя (кейсы)	2	
	Практическое занятие № 8: моделирование общения с «трудными» гостями	2	
Раздел 3. Конфликты и их разрешение			
Тема 3.1. Конфликты в профессиональной деятельности	Содержание	6/4	ОК 01, ПК 1.2, ПК 2.2, ПКд 3.3
	источники и причины конфликтов в сфере обслуживания; типология конфликтов; стратегии поведения в конфликте (избегание, компромисс, сотрудничество и др.)	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 9: анализ конфликтных ситуаций в ресторане (разбор видео)	2	
	Практическое занятие № 10: разрешение конфликта с гостем (практический кейс, мастер-класс)	2	
Тема 3.2. Техники управления конфликтами	Содержание	6/4	ОК 01, ПК 1.2, ПКд 3.3
	приёмы деэскалации конфликтов; работа с жалобами и претензиями; методы саморегуляции в стрессовых ситуациях	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 11: тренинг „Работа с жалобами“ (ситуационные задачи)	2	
	Практическое занятие № 12: отработка техник саморегуляции (дыхательные упражнения, визуализация)	2	
Раздел 4. Коммуникация в управленческой деятельности			
	Содержание	6/4	ПКд 3.2, ПКд 3.3, ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 4.1. Организация работы бригады	технологии управления персоналом; распределение задач и контроль их выполнения; проведение инструктажей и обучения на рабочем месте	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	4	
	Практическое занятие № 13: составление графика работы бригады официантов	2	
	Практическое занятие № 14: разработка плана инструктажа для новых сотрудников	2	
Тема 4.2. Контроль и отчётность	<i>Содержание</i>	6/4	ПКд 3.1, ПКд 3.3, ПК 2.6
	методы контроля качества обслуживания; формирование отчётности; использование цифровых инструментов для мониторинга работы бригады	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	4	
	Практическое занятие № 15: формирование отчёта о выполнении плана продаж	2	
	Практическое занятие № 16: работа в CRM-системе	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего (акад. ч)		50/33	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Культуры профессионального общения» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.3. Список литературы

1. Долгова, И. В. Деловая этика и этикет в сфере деловых коммуникаций: учебник для вузов / И. В. Долгова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 508 с. — ISBN 978-5-507-50886-0- Текст: непосредственный.
2. Кошечая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-021748-2. - Текст: непосредственный.
3. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598939> (дата обращения: 11.03.2026)
4. Кибанов, А. Я. Этика деловых отношений: учебник / А.Я. Кибанов, Д.К. Захаров, В.Г. Коновалова; под ред. А.Я. Кибанова. — 2-е изд., перераб. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 383 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006723-0. - Текст: непосредственный.
5. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для вузов / Н. Ю. Родыгина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 430 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16498-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531174> (дата обращения: 11.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоенности компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
Раздел 1. Основы профессиональной этики и этикета			
Тема 1.1. Этика и культура поведения в сфере обслуживания	ОК 01, ОК 04, ПК 1.2	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения за практическими действиями; выполнение практических заданий; чек-листы соблюдения норм профессиональной этики и эстетики внешнего облика сотрудника. устный опрос; тестирование; теоретические задачи.
		анализ ситуаций повлекших нарушения этических норм в обслуживании (разбор кейсов)	
		моделирование ситуации приветствия и прощания с гостями	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		соблюдение норм профессиональной этики	
		применение правил делового этикета	
		демонстрирует эстетику внешнего облика сотрудника	
		демонстрируемые знания:	
		понятия профессиональной этики;	
		нормы профессиональной этики в сфере общественного питания	
Тема 1.2. Деловой протокол и этикет общения	ОК 05, ПК 1.2, ПК 2.2	оцениваемая деятельность:	анализ аудиозаписей тренировочных звонков; листы наблюдения за практическими действиями; чек-листы соблюдения норм профессиональной этики устный опрос; тестирование; теоретические задачи.
		тренинг телефонного общения с гостем (бронирование, консультации)	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		ведения деловой беседы	
		соблюдения этикета телефонного разговора и общения в мессенджерах	
		адаптации стиля общения к разным типам гостей	
		демонстрируемые знания:	
		составления скриптов общения в мессенджерах	
		видов делового общения	
		особенностей национальной этики в обслуживании	
Раздел 2. Психология делового общения			
		оцениваемая деятельность:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
Тема 2.1. Структура и механизмы общения	ОК 01, ОК 04, ОК 05	диагностика уровня коммуникабельности	защита презентации «Невербальные сигналы в обслуживании»; лист наблюдения за парной работой (оценка применения техник активного слушания); листы наблюдения за практическими действиями отчёт по наблюдению за персоналом в ресторане/кафе; тестирование (закрытые и открытые вопросы)
		отработка приёмов активного слушания в парах	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		применения техник активного слушания	
		использования невербальных средств общения	
		выявления коммуникативных барьеров и их преодоление	
		демонстрируемые знания:	
		функций общения	
Тема 2.2. Индивидуальные особенности личности в общении	ОК 01, ПК 1.2, ПК 2.2	оцениваемая деятельность:	лист наблюдения за парной работой; листы наблюдения за практическими действиями. проверка эссе «Мой стиль общения и его совершенствование»; проверка памятки «Как общаться с разными типами гостей»; тестирование (закрытые и открытые вопросы) устный опрос.
		определение типа темперамента по поведению гостя (кейсы)	
		моделирование общения с «трудными» гостями	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		адаптировать стиль общения к индивидуальным особенностям личности	
		выбирать эффективные стратегии взаимодействия	
		демонстрируемые знания:	
		типов темперамента и их влияния на общение	
Тема 3.1. Конфликты и их разрешение	ОК 01, ПК 1.2, ПК 2.2, ПКД 3.3	оцениваемая деятельность:	чек-лист анализ видеоматериалов с оценкой действий обучающегося; наблюдение и экспертная оценка ролевой игры; лист наблюдения за парной работой;
		анализ конфликтных ситуаций в ресторане (разбор видео)	
		ролевая игра «разрешение конфликта с гостем»	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		выявления причин конфликтов	
		выбора стратегии поведения в конфликте (избегание, компромисс, сотрудничество и др.)	
		применения техник деэскалации	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
		демонстрируемые знания: источников и причин конфликтов в сфере обслуживания типологии конфликтов	листы наблюдения за практическими действиями. проверка таблицы «Типичные конфликты и способы их решения»; устный опрос по теоретическим основам конфликтологии
Тема 3.2. Техники управления конфликтами	ОК 01, ПК 1.2, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность:	лист наблюдение за применением техник саморегуляции; лист наблюдения применения алгоритма действий при конфликте с гостем решение практических задач по работе с жалобами; рефлексивный отчёт по личному опыту разрешения конфликтов
		тренинг «работа с жалобами» (ситуационные задачи)	
		отработка техник саморегуляции (дыхательные упражнения, визуализация)	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		работы с жалобами и претензиями	
		применения методов саморегуляции в стрессовых ситуациях	
		конструктивного разрешение конфликтов	
		демонстрируемые знания:	
		приёмов деэскалации конфликтов	
		методов саморегуляции	
Раздел 4. Коммуникация в управленческой деятельности			
Тема 4.1. Организация работы бригады	ПКд 3.2, ПКд 3.3, ОК 04	оцениваемая деятельность:	защита графика работы бригады официантов и плана инструктажа; защита презентации «Методы мотивации персонала»; лист наблюдения за моделирование ситуации распределения задач (оценка коммуникации) тестирование (закрытые и открытые вопросы); устный опрос.
		составление графика работы бригады официантов	
		разработка плана инструктажа для новых сотрудников	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		распределения задач между членами бригады	
		проведения инструктажей и обучения на рабочем месте	
		мотивации персонала	
		демонстрируемые знания:	
		технологий управления персоналом	
		методов распределения задач и контроля их выполнения	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
Тема 4.2. Контроль и отчётность	ПКд 3.1, ПКд 3.3, ПК 2.6	оцениваемая деятельность:	чек-лист проверка заполненного отчёта; лист наблюдение за работой в CRM-системе (симулятор или реальная программа); чек-лист анализа реального отчёта ресторана (выявление проблем); презентация и защита анкеты для оценки качества обслуживания гостями тестирование (закрытые и открытые вопросы); устный опрос.
		заполнение отчёта о выполнении плана продаж	
		работа с crm-системой (имитация)	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		формирования отчётности о работе бригады	
		использования цифровых инструментов для мониторинга работы персонала	
		анализа эффективности работы подчинённых	
		демонстрируемые знания:	
		методов контроля качества обслуживания	
		порядка формирования отчётности	
		принципов работы с crm-системами и другими цифровыми инструментами	
		техники эффективного взаимодействия с клиентами и коллегами	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы учебной дисциплины	20
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	20
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	20
2. Структура и содержание дисциплины	25
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	25
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	26
3. Условия реализации дисциплины	31
3.1. Материально-техническое обеспечение	31
3.2. Учебно-методическое обеспечение	31
3.3. Основные печатные и/или электронные издания	31
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»: сформировать у официантов и барменов знания и навыки в области физиологии питания, санитарии и гигиены необходимые для качественного обслуживания гостей, учёта индивидуальных потребностей клиентов и соблюдения норм безопасности.

Дисциплина «ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) относится к общепрофессиональному циклу. Она устанавливает базовые знания, которые служат основой для получения профессиональных компетенций.

В результате освоения дисциплины студенты должны приобрести умения, связанные с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, расчётом энергетической ценности блюд, составлением рационов питания и другими аспектами.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3. ОПОП)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	основные принципы физиологии питания	анализировать состав блюд с точки зрения их физиологического воздействия	приёмами оценки физиологической ценности блюд
	функции пищевых веществ в организме	выбирать оптимальные варианты блюд для разных категорий гостей	методами адаптации меню под потребности гостей
	методы оценки пищевой ценности продуктов		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	источники информации о физиологических потребностях человека в питательных веществах	находить и анализировать информацию о пищевой ценности блюд и продуктов	навыками работы с программами расчёта калорийности и БЖУ
	базы данных по составу и калорийности продуктов	интерпретировать данные о нутриентах для составления рекомендаций гостям	приёмами анализа состава блюд
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное развитие	современные тенденции в области физиологии питания и диетологии	составлять план изучения новых направлений в физиологии питания	приёмами самообразования в области физиологии питания
	возможности повышения квалификации в сфере здорового питания	применять знания о физиологии питания для улучшения качества обслуживания	методами внедрения новых знаний в практику обслуживания

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	принципы командной работы при организации питания с учётом физиологических потребностей	организовывать совместную работу по составлению сбалансированных меню	навыками коллективной работы по адаптации меню
	правила коммуникации при обсуждении вопросов питания	эффективно общаться с коллегами о физиологических особенностях питания гостей	приёмами профессионального общения о вопросах физиологии питания
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	профессиональную терминологию в области физиологии питания	чётко объяснять гостям особенности блюд с точки зрения физиологии питания -	приёмами профессиональной коммуникации о питании
	правила консультирования гостей по вопросам питания	составлять письменные рекомендации по питанию	навыками составления информационных материалов для гостей
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию	значение сбалансированного питания для здоровья нации -	аргументировать важность сбалансированного питания	приёмами пропаганды здорового питания
	роль официанта/бармена в формировании культуры питания	формировать у гостей культуру здорового питания	навыками разъяснения физиологических основ питания
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды	принципы экологичного питания и его влияния на здоровье	оптимизировать использование продуктов с учётом физиологических норм	приёмами экологичного обращения с продуктами
	ресурсосберегающие технологии в организации питания	минимизировать пищевые отходы без ущерба для качества питания	методами снижения потерь при приготовлении и подаче блюд
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	основную терминологию по физиологии питания на иностранном языке	читать и понимать описания блюд и их состава на иностранном языке	навыками работы с иностранными меню и описаниями блюд
	международные стандарты в области питания	консультировать иностранных гостей по вопросам физиологии питания	приёмами перевода информации о питании
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	особенности физиологии питания при массовых мероприятиях	рассчитывать потребность в нутриентах для банкетов	приёмами организации сбалансированного банкетного питания
	нормы потребления питательных веществ для групп гостей	адаптировать банкетное меню с учётом физиологических особенностей гостей	методами контроля физиологической ценности банкетных блюд
ПК 1.4. Обслуживание потребителей при использовании	особенности физиологии питания при выездном обслуживании	- организовывать питание с учётом физиологических требований в	приёмами обеспечения физиологической полноценности

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
специальных форм организации питания		нестандартных условиях	питания при выездном обслуживании
	влияние условий подачи на усвояемость пищи	контролировать качество подачи блюд для оптимальной усвояемости	методами экспресс оценки готовности блюд
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	физиологические нормы потребления напитков и закусок	подбирать закуски к напиткам с учётом их физиологического воздействия	методами оценки готовности напитков к подаче с точки зрения физиологии
	влияние температуры подачи на восприятие и усвояемость напитков	организовывать хранение скоропортящихся продуктов с учётом требований физиологии питания	приёмами организации рабочего пространства для сохранения пищевой ценности продуктов
	принципы совместимости напитков с закусками с точки зрения физиологии пищеварения	контролировать температуру подачи напитков в соответствии с их влиянием на пищеварение	навыками подбора закусок, способствующих лучшему усвоению напитков
	требования к хранению продуктов для сохранения их пищевой ценности	оформлять барную стойку с учётом влияния визуальной презентации на аппетит гостей	
	физиологические основы сервировки (влияние внешнего вида на аппетит)		
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	физиологические особенности усвоения алкогольных и безалкогольных напитков	консультировать гостей по физиологическому воздействию напитков	приёмами безопасного обслуживания гостей с учётом их физиологических особенностей
	признаки индивидуальной непереносимости компонентов напитков	выявлять признаки непереносимости у гостей и предлагать альтернативы	методами адаптации меню напитков под индивидуальные потребности
	нормы безопасного потребления алкоголя с учётом физиологических особенностей	рекомендовать напитки с учётом состояния здоровья и физиологических потребностей гостя	навыками разъяснения физиологических основ выбора напитков
	влияние кофеина и танинов на организм (в чае и кофе)	объяснять влияние напитков на пищеварение и общее самочувствие	
	физиологические аспекты сочетаемости напитков и блюд		
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и	влияние способов обработки продуктов на их пищевую ценность	контролировать условия хранения продуктов для	методами контроля качества работы оборудования с точки

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания		сохранения их питательных свойств	знания физиологии питания
	физиологические требования к чистоте и безопасности оборудования	использовать оборудование с учётом его влияния на пищевую ценность продукции	приёмами безопасной эксплуатации инвентаря для сохранения пищевой ценности продуктов
	температурные режимы хранения и подачи продуктов с точки зрения их усвояемости	поддерживать санитарное состояние инвентаря в соответствии с физиологическими нормами безопасности	навыками организации рабочего места с учётом физиологии труда
	принципы эргономики рабочего места для предотвращения утомления персонала	оптимизировать рабочие процессы для снижения потерь питательных веществ	
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	нормы расхода сырья с учётом физиологических требований к питанию	заполнять документы с учётом данных о пищевой ценности продукции	методами анализа учётной документации для оптимизации питания гостей
	правила учёта продуктов, влияющих на сбалансированность рациона	анализировать отчёты по расходу продуктов с точки зрения их физиологической ценности	навыками работы с программами учёта пищевой ценности блюд
	требования к маркировке продуктов с указанием их пищевой ценности	вести учёт аллергенных компонентов в составе блюд и напитков	приёмами контроля качества продуктов по документам
	принципы контроля сроков годности с точки зрения безопасности питания	корректировать заявки на продукты с учётом потребностей в сбалансированном питании	
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	физиологическую ценность основных продуктов и их сочетаемость	подбирать ингредиенты с учётом их физиологического воздействия на организм	методами кулинарной обработки, сохраняющими питательные вещества
	влияние способов кулинарной обработки на усвояемость пищи	готовить блюда, сохраняющие максимальную пищевую ценность	приёмами приготовления блюд для диетического и лечебного питания
	нормы закладки ингредиентов с учётом физиологических потребностей	адаптировать рецепты под потребности гостей (аллергии, непереносимость)	навыками контроля физиологической безопасности кулинарной продукции
	признаки порчи продуктов, влияющие на безопасность питания	оценивать качество готовой продукции с точки зрения её усвояемости	
	основы диетического питания и принципы		

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	приготовления щадящих блюд		
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	физиологическое воздействие компонентов коктейлей и горячих напитков	подбирать рецепты коктейлей с учётом физиологического состояния гостей	методами приготовления напитков, сохраняющих их полезные свойства
	нормы содержания алкоголя и кофеина с учётом безопасности для здоровья	регулировать крепость и состав напитков для безопасного потребления	приёмами адаптации рецептов под индивидуальные физиологические потребности
	влияние температуры напитков на пищеварение и терморегуляцию	готовить горячие напитки оптимальной температуры для лучшего усвоения	навыками оценки безопасности коктейлей и горячих напитков для разных категорий гостей
	принципы сочетаемости ингредиентов с точки зрения усвояемости	консультировать гостей о влиянии напитков на организм	
	особенности приготовления напитков для гостей с ограничениями (без кофеина, без глютена и т. д.)		
ПКд 3.1. Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов	влияние условий хранения на пищевую ценность продуктов	составлять заявки на продукты с учётом физиологических требований к питанию	приёмами оптимизации ассортимента с учётом физиологических потребностей гостей
	физиологические нормы потребления продуктов для разных категорий гостей	организовывать хранение продуктов для сохранения их пищевой ценности	методами оценки сохранности питательных веществ при хранении
	принципы формирования сбалансированного ассортимента	контролировать свежесть и качество продуктов с точки зрения физиологии питания	навыками инвентаризации с учётом пищевой ценности запасов
ПКд 3.2. Организация работы бригады официантов/барменов	Принципы распределения обязанностей с учётом знаний физиологии питания	Распределять задачи по консультированию гостей с учётом знаний физиологии	Приёмами координации работы персонала по вопросам физиологии питания
	Методы обучения персонала основам физиологии питания	Проводить инструктажи по особенностям питания разных категорий гостей	Методами обучения основам физиологии питания в профессиональной среде
ПКд 3.3. Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности	Показатели эффективности обслуживания с учётом физиологических аспектов	Анализировать результаты обслуживания с точки зрения физиологических потребностей гостей	Приёмами анализа физиологической удовлетворённости гостей

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	Формы отчётности по качеству питания и удовлетворённости гостей	Составлять отчёты о качестве питания и реакции гостей	Методами выявления проблем в организации питания и их устранения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практическое обучение	42
самостоятельная работа	
промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в физиологию питания			
Тема 1.1. Основные понятия физиологии питания	Содержание:	4/2	ОК 01, ОК 02, ПК 2.1
	определение физиологии питания как науки, три ключевые функции питания, понятие пищевых веществ (нутриентов): белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода, энергетическая и пищевая ценность нутриентов	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1: анализ состава типовых блюд меню: определение основных нутриентов и их роли в питании	2	
Раздел 2. Пищеварение, усвояемость пищи и индивидуальные реакции организма			
Тема 2.1. Процесс пищеварения и усвояемость	Содержание:	4/2	ОК 02, ОК 03, ПК 1.3
	этапы пищеварения в разных отделах ЖКТ, факторы, влияющие на усвояемость (способ обработки, внешний вид, режим питания и др.), понятие пищевой непереносимости: механизмы, симптомы, распространённые триггеры	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 2: составление памятки для персонала: как выявлять и учитывать непереносимость у гостей	2	
Тема 2.2. Пищевая аллергия	Содержание:	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 1.3
	механизмы возникновения аллергии, топ-8 пищевых аллергенов (молоко, яйца, рыба, морепродукты, орехи, арахис, пшеница, соя), скрытые аллергены в составе блюд, симптомы аллергических реакций и неотложные меры	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 3: работа с меню: маркировка блюд по аллергенам, ответы на вопросы гостей о состав	2	
Раздел 3. Совместимость продуктов и влияние способа откорма животных на качество пищи			
	Содержание:	6/4	ОК 01, ОК 03, ПК 1.4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 3.1. Совместимость и несовместимость продуктов	научные основы совместимости продуктов, классические примеры несовместимых сочетаний (белки + углеводы, фрукты с основной едой и др.), влияние сочетаний на пищеварение и самочувствие, культурные и региональные особенности сочетаемости блюд	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	4	
	Практическое занятие № 4: анализ типовых меню на предмет совместимости: корректировка предложений для гостей	4	
Тема 3.2. Качество продуктов и способы откорма животных	<i>Содержание:</i>	4/2	ОК 01, ОК 05, ПК 2.5
	влияние рациона животных на состав мяса и молока (Омега-3, насыщенные жиры, гормоны), различия между мясными продуктами от животных на свободном выпасе и на откормочных площадках, маркировка и сертификация продуктов (органические, без антибиотиков и др.)	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 5: сравнительный анализ цен и описаний продуктов в меню: обучение аргументации выбора для гостей	2	
Раздел 4. Основы санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания			
Тема 4.1. Личная гигиена персонала	<i>Содержание:</i>	4/2	ОК 04, ПК 2.7
	требования к внешнему виду и гигиене работников, правила обработки рук, использование СИЗ, медицинские осмотры и санитарные книжки	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 6: отработка техники обработки рук и использования СИЗ	2	
Тема 4.2. Санитарные требования к помещениям и оборудованию	<i>Содержание:</i>	4/2	ОК 05, ПК 2.7
	нормы планировки и оснащения залов, уборка и дезинфекция помещений, санитарные требования к посуде, инвентарю, мебели	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 7: аудит зала на соответствие санитарным нормам	2	
Тема 4.3. Микробиологическая безопасность	Содержание:	4/2	ОК 06, ПК 2.3
	основные пищевые инфекции и отравления, источники микробиологического загрязнения, профилактика сальмонеллёза, кишечной палочки, стафилококка	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 8: анализ рисков микробиологического заражения в зале и баре	2	
Тема 4.4. Дезинфекция и дезинсекция	Содержание:	4/2	ОК 07, ПК 2.7
	классификация моющих и дезинфицирующих средств, приготовление растворов, правила применения, дезинсекция и дератизация на предприятиях питания	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 9: приготовление дезинфицирующих растворов по нормативам	2	
Раздел 5. Рациональное и диетическое питание с учётом индивидуальных ограничений			
Тема 5.1. Принципы составления безопасных рационов	Содержание:	12/10	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.7
	базовые принципы диетического питания при аллергии и непереносимости, безглютеновые, безлактозные, низкогистаминные диеты, собенности детского и спортивного питания с учётом аллергий	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 10: составление альтернативных вариантов меню для гостей с ограничениями (замена ингредиентов, пересмотр сочетаний)	4	
	Практическое занятие № 11: практическая работа на предприятие общественного питания «Консультация гостя»: отработка ответов на вопросы о составе, аллергенах, совместимости и качестве продуктов	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Лабораторное занятие № 1: органолептическая оценка качества продуктов: определение свежести, выявление признаков порчи (практическая работа на предприятии общественного питания/учебной лаборатории)	2	
Раздел 6. Санитарно-пищевое законодательство и безопасность			
Тема 6.1. Нормативные требования к информации о продуктах	<i>Содержание:</i>	6/4	ОК 06, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.7
	обязательная маркировка аллергенов в меню и на этикетках, ответственность персонала за предоставление достоверной информации, СанПиН и ТР ТС: требования к безопасности и информированию потребителей	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	4	
	Практическое занятие № 12: аудит меню на соответствие законодательным требованиям: поиск и исправление ошибок в описании блюд	2	
	Практическое занятие № 13: проверка условий хранения продуктов в баре и на кухне	2	
Раздел 7. Управленческий блок			
Тема 7.1. Организация материально-технического обеспечения зала и бара	<i>Содержание:</i>	4/2	ПКд 3.1, ОК 09
	порядок заказа и получения продуктов, сырья, оборудования и инвентаря, нормы расхода и учёта материальных ресурсов, организация хранения с учётом санитарных требований	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 14: составление заявки на продукты и инвентарь для зала и бара с учётом текущих потребностей	2	
Тема 7.2. Организация работы бригады официантов/барменов	<i>Содержание:</i>	4/2	ПКд 3.2, ОК 01
	распределение обязанностей между членами бригады - составление графика работы персонала - координация действий при обслуживании массовых мероприятий	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 15: разработка графика работы бригады на неделю с учётом нагрузки и отпусков	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 7.3. Контроль работы подчинённых и отчётность	<i>Содержание:</i>	6/4	ПКд 3.3, ОК 04
	методы контроля качества обслуживания, ведение журналов учёта и отчётности, анализ эффективности работы бригады	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	4	
	Практическое занятие № 16: анализ показателей работы бригады: составление отчёта по результатам смены (количество обслуженных гостей, выручка, жалобы)	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего (акад. ч)		72/44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.3. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584652> (дата обращения: 12.03.2026).
2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебник для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587768> (дата обращения: 12.03.2026).
3. Полиевский, С. А. Питание спортсменов. Функциональность и безопасность пищевых продуктов: учебник для среднего профессионального образования / С. А. Полиевский, Г. А. Ямалетдинова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13864-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588101> (дата обращения: 12.03.2026).
4. Козлов, А. И. Экология человека. Питание: учебник для вузов / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 236 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07730-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584570> (дата обращения: 12.03.2026).
5. Мальцев, В. Н. Основы микробиологии и иммунологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11566-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566156> (дата обращения: 12.03.2026).
6. Фаминцын, А. С. Обмен веществ и превращение энергии в растениях. В 2 ч. Часть 1 / А. С. Фаминцын. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 241 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-05229-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563666> (дата обращения: 12.03.2026).
7. Фаминцын, А. С. Обмен веществ и превращение энергии в растениях. В 2 ч. Часть 2 / А. С. Фаминцын. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 354 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-05231-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564063> (дата обращения: 12.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
Раздел 1. Введение в физиологию питания			
Тема 1.1. Основные понятия физиологии питания	ОК 01, ОК 02, ПК 2.1	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		анализ состава типовых блюд меню с определением основных нутриентов и их роли в питании	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		определять основные нутриенты в составе блюд	
		рассчитывать калорийность блюд по формуле	
		объяснять гостям физиологическую роль отдельных компонентов блюд	
		подбирать блюда с учётом их пищевой ценности	
		демонстрируемые знания:	
		определение физиологии питания как науки	
		три ключевые функции питания	
		понятие пищевых веществ (нутриентов): белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода	
		энергетическая и пищевая ценность нутриентов	
		формула расчёта калорийности	
Раздел 2. Пищеварение, усвояемость пищи и индивидуальные реакции организма			
Тема 2.1. Процесс пищеварения и усвояемость	ОК 02, ОК 03, ПК 1.3	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		составление памятки для персонала по выявлению и учёту непереносимости у гостей	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		выявлять признаки непереносимости по поведению и реакциям гостя	
		задавать корректные вопросы о пищевых ограничениях	
		составлять памятку с чёткими инструкциями для персонала	
		рекомендовать безопасные блюда гостям с ограничениями	
		демонстрируемые знания:	
		этапы пищеварения в разных отделах ЖКТ	
		факторы, влияющие на усвояемость (способ обработки, внешний вид, режим питания и др.)	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
		понятие пищевой непереносимости: механизмы, симптомы, распространённые триггеры	
		основные признаки проблем с пищеварением у гостей	
Тема 2.2. Пищевая аллергия	ОК 02, ОК 04, ПК 1.3	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		работа с меню: маркировка блюд по аллергенам, ответы на вопросы гостей о составе	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		идентифицировать аллергены в составе блюд меню	
		маркировать блюда с указанием аллергенов	
		отвечать на вопросы гостей о составе блюд	
		демонстрируемые знания:	
		механизмы возникновения аллергии	
		топ-8 пищевых аллергенов (молоко, яйца, рыба, морепродукты, орехи, арахис, пшеница, соя)	
		скрытые аллергены в составе блюд	
		симптомы аллергических реакций и неотложные меры	
		правила маркировки аллергенов в меню	
Раздел 3. Совместимость продуктов и влияние способа откорма животных на качество пищи			
Тема 3.1. Совместимость и несовместимость продуктов	ОК 01, ОК 03, ПК 1.4	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		анализ типовых меню на предмет совместимости, корректировка предложений для гостей	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		анализировать меню на предмет совместимости продуктов	
		выявлять потенциально проблемные сочетания	
		корректировать меню с учётом совместимости	
		объяснять гостям причины несовместимости отдельных продуктов	
		демонстрируемые знания:	
		научные основы совместимости продуктов	
		классические примеры несовместимых сочетаний (белки + углеводы, фруктy с основной едой и др.)	
		влияние сочетаний на пищеварение и самочувствие	
		культурные и региональные особенности сочетаемости блюд	
		физиологические последствия несовместимых сочетаний	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
Тема 3.2. Качество продуктов и способы откорма животных	ОК 01, ОК 05, ПК 2.5	оцениваемая деятельность:	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		сравнительный анализ цен и описаний продуктов в меню, обучение аргументации выбора для гостей	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		сравнивать продукты по качеству и способу откорма	
		аргументировать выбор продуктов для гостей	
		объяснять влияние способа откорма на пищевую ценность	
		рекомендовать продукты с учётом физиологических потребностей гостей	
		демонстрируемые знания:	
		влияние рациона животных на состав мяса и молока (омега-3, насыщенные жиры, гормоны)	
		различия между мясными продуктами от животных на свободном выпасе и на откормочных площадках	
		маркировка и сертификация продуктов (органические, без антибиотиков и др.)	
		физиологические преимущества разных типов продуктов	
Раздел 4. Основы санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания			
Тема 4.1. Личная гигиена персонала	ОК 04, ПК 2.7	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		отработка техники обработки рук и использования сиз	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		правильно обрабатывать руки согласно нормативам	
		использовать сиз (маски, перчатки) в соответствии с правилами	
		соблюдать требования к внешнему виду	
		вести документацию по медицинским осмотрам	
		демонстрируемые знания:	
		требования к внешнему виду и гигиене работников	
		правила обработки рук, использование сиз	
		медицинские осмотры и санитарные книжки	
		нормативные документы по личной гигиене персонала	
Раздел 5. Рациональное и диетическое питание с учётом индивидуальных ограничений			
		оцениваемая деятельность:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоенности компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
Тема 5.1. Принципы составления безопасных рационов	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.7	составление альтернативных вариантов меню для гостей с ограничениями (замена ингредиентов, пересмотр сочетаний)	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		демонстрируемые навыки и умения:	
		анализировать потребности гостя в питании	
		заменять ингредиенты с сохранением пищевой ценности	
		составлять сбалансированные меню для гостей с ограничениями	
		консультировать гостей по диетическим вариантам	
		демонстрируемые знания:	
		базовые принципы диетического питания при аллергии и непереносимости	
		безглютеновые, безлактозные, низкогистаминные диеты	
		особенности детского и спортивного питания с учётом аллергий	
		нормы физиологических потребностей в нутриентах для разных групп гостей	
		Раздел 6. Санитарно-пищевое законодательство и безопасность	
Тема 6.1. Нормативные требования к информации о продуктах	ОК 06, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.7	оцениваемая деятельность:	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		аудит меню и проверка условий хранения продуктов с учётом требований СанПиН и тр тс	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		выявлять ошибки в маркировке аллергенов и описании блюд в меню	
		проверять соответствие условий хранения продуктов нормативным требованиям	
		заполнять журналы учёта температурного режима и сроков годности	
		составлять акты о выявленных нарушениях и предлагать меры по их устранению	
		консультировать гостей по составу блюд с учётом их индивидуальных ограничений	
		демонстрируемые знания:	
		обязательная маркировка аллергенов в меню и на этикетках согласно ТР ТС 022/2011	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		ответственность персонала за предоставление достоверной информации о составе блюд требования СанПиН к хранению пищевых продуктов (температурные режимы, сроки годности, условия совместимости) нормы безопасности при работе с аллергенами и потенциально опасными продуктами порядок документирования нарушений и принятия мер по их устранению	
Раздел 7. Управленческий блок			
Тема 7.1. Организация материально-технического обеспечения зала и бара	ПКД 3.1, ОК 09	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		составление заявки на продукты и инвентарь с учётом текущих потребностей	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		рассчитывать потребность в продуктах и инвентаре на основе прогноза посещаемости	
		составлять заявки с учётом сезонности и специфики мероприятий	
		проверять качество поступающих продуктов и соответствие их сопроводительным документам	
		вести учёт материальных ресурсов в специализированных программах	
		организовывать хранение с учётом санитарных норм и эргономики рабочего пространства	
		демонстрируемые знания:	
		порядок заказа и получения продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	
		нормы расхода материальных ресурсов для обслуживания разного количества гостей	
		правила учёта и списания продуктов и инвентаря	
		санитарные требования к хранению и использованию оборудования	
		принципы оптимизации запасов для предотвращения порчи и перерасхода	
	ПКД 3.2, ОК 01	оцениваемая деятельность:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
Тема 7.2. Организация работы бригады официантов/барменов		разработка графика работы бригады с учётом нагрузки и отпусков	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		демонстрируемые навыки и умения:	
		анализировать нагрузку на зал/бар в разные периоды (дни недели, часы пик)	
		распределять смены с учётом квалификации и специализации сотрудников	
		учитывать отпуска и больничные при составлении графика	
		корректировать график в случае форс-мажоров (болезнь сотрудника, внеплановое мероприятие)	
		проводить планерки и ставить задачи бригаде перед сменой	
		демонстрируемые знания:	
		принципы распределения обязанностей между членами бригады	
		нормативы нагрузки на персонал в зависимости от типа мероприятия	
		правила составления графика работы с учётом трудового законодательства	
		методы координации действий при обслуживании массовых мероприятий	
		основы мотивации и стимулирования персонала	
Тема 7.3. Контроль работы подчинённых и отчётность	ПКД 3.3, ОК 04	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		анализ показателей работы бригады и составление отчёта по результатам смены	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		заполнять журналы учёта с указанием ключевых показателей	
		анализировать данные о выручке, количестве гостей и жалобах	
		выявлять причины снижения качества обслуживания	
		составлять отчёты с выводами и предложениями по оптимизации работы	
		проводить разбор ошибок с персоналом в конструктивной форме	
		демонстрируемые знания:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		методы контроля качества обслуживания (тайный гость, чек-листы, видеонаблюдение)	
		формы журналов учёта и отчётности (количество гостей, выручка, жалобы)	
		критерии оценки эффективности работы бригады (скорость обслуживания, удовлетворённость гостей)	
		порядок анализа жалоб и предложений гостей	
		принципы формирования рекомендаций по улучшению работы персонала	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	41
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	41
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	41
2. Структура и содержание дисциплины	44
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	44
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	45
3. Условия реализации дисциплины	47
3.1. Материально-техническое обеспечение	47
3.2. Учебно-методическое обеспечение	47
3.3 основные печатные и/или электронные издания	47
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	48

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Товароведение пищевых продуктов»: сформировать у обучающихся умения оценивать качество и безопасность продовольственных продуктов, организовывать их хранение, а также знания об ассортименте, товароведных характеристиках, требованиях к качеству, упаковке, транспортированию, реализации и условиях хранения основных групп продовольственных товаров. Это позволяет будущим специалистам грамотно консультировать гостей по составу блюд и напиткам, контролировать качество продукции и соблюдать стандарты обслуживания.

Дисциплина «ОП.03 Товароведение пищевых продуктов»: относится к общепрофессиональному циклу дисциплин. Она тесно связана с другими дисциплинами, такими как «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Техническое оснащение и организация рабочего места», а также с профессиональными модулями, входящими в программу подготовки.

Эта дисциплина закладывает базовые знания, которые необходимы для освоения профессиональных навыков:

- консультирования гостей по составу блюд и рекомендациям по выбору напитков;
- контроля качества сырья и готовой продукции;
- организации работы с продуктами на предприятии общественного питания

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	методы анализа профессиональных задач в сфере товароведения пищевых продуктов	анализировать профессиональные ситуации, связанные с товароведением пищевых продуктов;	навыками принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях в сфере товароведения пищевых продуктов
	типовые сценарии решения задач с учётом специфики пищевых продуктов (сроки годности, условия хранения и т.д.)	выбирать оптимальные способы решения задач (приёмка, хранение, контроль качества и др.)	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	основные источники информации по товароведению пищевых продуктов (нормативные документы, базы данных, специализированные ресурсы);	искать, анализировать и систематизировать информацию о пищевых продуктах;	навыками работы с информационными системами и базами данных в сфере товароведения
	методы анализа и систематизации информации о пищевых продуктах	использовать специализированное ПО для учёта и контроля	

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
		качества пищевых продуктов	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	основы правового регулирования товароведения пищевых продуктов;	планировать профессиональное развитие в сфере товароведения;	навыками саморазвития и адаптации к изменениям в сфере товароведения пищевых продуктов
	базовые принципы финансовой грамотности применительно к товарообороту пищевых продуктов	оценивать экономическую эффективность операций с пищевыми продуктами	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	принципы командной работы в организациях, занимающихся товарооборотом пищевых продуктов	эффективно взаимодействовать с коллегами при решении задач товароведения;	навыками командной работы и координации действий при выполнении задач товароведения
	основы делового общения и разрешения конфликтов	распределять обязанности в команде с учётом специфики работы с пищевыми продуктами	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учётом особенностей социального и культурного контекста	нормы деловой коммуникации в сфере товароведения;	чётко формулировать мысли в устной и письменной форме при обсуждении вопросов товароведения пищевых продуктов;	навыками эффективной коммуникации в профессиональной среде
	особенности терминологии, связанной с пищевыми продуктами	вести деловую переписку и переговоры с контрагентами	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	принципы ресурсосбережения при работе с пищевыми продуктами;	оптимизировать использование ресурсов при товарообороте пищевых продуктов;	навыками минимизации потерь и рационального использования ресурсов в товароведении
	экологические аспекты утилизации отходов пищевой продукции	действовать в чрезвычайных ситуациях, связанных с хранением и транспортировкой пищевых продуктов	
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	требования к подготовке залов с учётом специфики подаваемых пищевых продуктов;	подготавливать зал к обслуживанию с учётом ассортимента пищевых продуктов;	навыками организации пространства зала с учётом требований к подаче и хранению пищевых продуктов
	нормы санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами	контролировать соответствие условий	

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
		хранения продуктов санитарным нормам	
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	характеристики пищевых продуктов, входящих в меню;	консультировать гостей по выбору блюд и напитков с учётом их состава и особенностей;	навыками профессионального обслуживания с учётом специфики пищевых продуктов
	правила сочетаемости блюд и напитков	соблюдать нормы подачи и хранения пищевых продуктов при обслуживании	
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	условия хранения и сроки годности безалкогольных и алкогольных напитков;	подготавливать бар и буфет к обслуживанию с учётом ассортимента напитков и закусок;	навыками организации рабочего места с учётом требований к хранению пищевых продуктов
	требования к маркировке и сопроводительной документации на пищевые продукты	проверять наличие необходимой документации на пищевые продукты	
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	классификацию и сочетаемость напитков и закусок;	консультировать гостей по выбору напитков и закусок;	навыками обслуживания с учётом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов
	правила подачи и сервировки	соблюдать технологию подачи с учётом свойств пищевых продуктов	
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	требования к качеству сырья для приготовления напитков и закусок;	подготавливать ингредиенты для напитков и закусок с учётом норм безопасности;	навыками приготовления и оформления напитков и закусок в соответствии с требованиями товароведения
	методы обработки и хранения ингредиентов	соблюдать технологии приготовления с учётом свойств продуктов	
ПК 3.1. Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	нормы расхода сырья и полуфабрикатов;	формировать заявки на продукты с учётом потребностей организации;	навыками контроля качества и количества поступающих продуктов
	условия и сроки хранения пищевых продуктов	организовывать хранение продуктов в соответствии с требованиями товароведения	навыками анализа и оптимизации процессов товарооборота пищевых продуктов
ПК 3.3. Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности о работе бригады официантов/барменов	методы контроля качества обслуживания и использования пищевых продуктов;	оценивать работу подчинённых с учётом соблюдения норм товароведения;	
	порядок составления отчётности по товарообороту	составлять отчёты по использованию продуктов и сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
объем образовательной программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практическое обучение	28
самостоятельная работа	
промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы товароведения			
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения	Содержание:	4/2	ОК 01, ОК 02
	предмет и методы товароведения, классификация продовольственных товаров, показатели качества	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1: изучение классификационных признаков продовольственных товаров	2	
Тема 1.2. Стандартизация и сертификация	Содержание:	4/2	ОК 03, ПК 1.1
	нормативные документы, оценка качества, дефекты товаров	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №2: работа с нормативно-технической документацией	2	
Раздел 2. Товароведение групп продуктов			
Тема 2.1. Товароведение мяса и мясных товаров	Содержание:	6/4	ПК 1.2, ПК 2.3
	классификация, характеристика, хранение	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторное занятие №1: определение качества мясных продуктов	4	
Тема 2.2. Товароведение рыбы и рыбных товаров	Содержание:	6/4	ПК 1.3, ПК 2.1
	классификация, обработка, хранение	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторное занятие №2: определение свежести рыбы	4	
Тема 2.3. Товароведение молока и молочных продуктов	Содержание:	6/4	ПК 1.4, ПК 2.2
	классификация, характеристика, дефекты	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №3: оценка качества молочных продуктов	4	
Раздел 3. Контроль качества			
Тема 3.1. Методы оценки качества	Содержание:	6/4	ОК 07, ПК 2.4
	органолептические и физико-химические методы	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Лабораторное занятие №3: проведение экспертизы качества	4	
Тема 3.2. Хранение и транспортировка	<i>Содержание:</i>	4/2	ПК 2.5, ПК 2.6
	условия хранения, потери, маркировка	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	2	
	Практическое занятие №4: расчет потерь при хранении	2	
Раздел 4. Управление товарными запасами и контроль качества			
Тема 4.1. Организация закупок	<i>Содержание:</i>	4/2	ПКд 3.1
	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, порядок формирования заявок на продукты, условия и сроки хранения пищевых продуктов	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	2	
	Практическое занятие №5: составление заявок на продукты с учетом потребностей организации	2	
Тема 4.2. Контроль качества продукции	<i>Содержание:</i>	4/2	ПКд 3.1, ПКд 3.2, ПКд 3.3
	методы контроля качества обслуживания, требования к качеству поступающих продуктов, порядок проведения инвентаризации	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	2	
	Лабораторное занятие №4: проведение входного контроля качества продуктов	2	
Тема 4.3. Отчетность и документооборот	<i>Содержание:</i>	4/2	ПКд 3.3
	порядок составления отчетности по товарообороту, учет движения продуктов, документальное оформление операций	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	2	
	Практическое занятие №16: работа с учетно-отчетной документацией	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета		2	
Всего (акад. ч)		50/30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Товароведения пищевых продуктов» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.3 Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589686> (дата обращения: 12.03.2026)
2. Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 92 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18115-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590287> (дата обращения: 12.03.2026)
3. Васюкова, А. Т. Технология и организация производства ресторанной продукции: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18097-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590277> (дата обращения: 12.03.2026)
4. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589139> (дата обращения: 12.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
Раздел 1. Теоретические основы товароведения			
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения	ОК 01, ОК 02	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		определение основных понятий товароведения	
		классификация продовольственных товаров	
		оценка качества товаров по установленным показателям	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		классифицировать товары по установленным признакам	
		определять показатели качества	
		применять методы товароведения на практике	
		демонстрируемые знания:	
		основные методы товароведения	
		принципы классификации продовольственных товаров	
		показатели качества и их характеристики	
Тема 1.2. Стандартизация и сертификация	ОК 03, ПК 1.1	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		работа с нормативно-технической документацией	
		оценка качества товаров	
		выявление дефектов	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		анализировать нормативно-техническую документацию	
		проводить оценку качества	
		определять дефекты товаров	
		демонстрируемые знания:	
		нормативные документы в сфере товароведения	
		методы оценки качества	
		виды дефектов и их классификация	
Раздел 2. Товароведение групп продуктов			
Тема 2.1. Товароведение мяса и мясных товаров	ПК 1.2, ПК 2.3	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		классификация мясных товаров	
		характеристика качества	
		определение условий хранения	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		классифицировать мясные товары	
		оценивать качество мяса	
		определять условия хранения	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоенности компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
		демонстрируемые знания: классификация мясных товаров характеристики качества мяса условия хранения	
Тема 2.2. Товароведение рыбы и рыбных товаров	ПК 1.3, ПК 2.1	оцениваемая деятельность: классификация рыбных товаров определение методов обработки оценка условий хранения	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		демонстрируемые навыки и умения: классифицировать рыбные товары определять методы обработки оценивать условия хранения	
		демонстрируемые знания: классификация рыбных товаров методы обработки рыбы условия хранения рыбной продукции	
Тема 2.3. Товароведение молока и молочных продуктов	ПК 1.4, ПК 2.2	оцениваемая деятельность: классификация молочных продуктов характеристика качества выявление дефектов	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		демонстрируемые навыки и умения: классифицировать молочные продукты оценивать качество молока выявлять дефекты	
		демонстрируемые знания: классификация молочных продуктов характеристики качества молока виды дефектов молочных продуктов	
Раздел 3. Контроль качества			
Тема 3.1. Методы оценки качества	ОК 07, ПК 2.4	оцениваемая деятельность: применение органолептических методов использование физико-химических методов проведение экспертизы качества	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,)
		демонстрируемые навыки и умения: проводить органолептическую оценку выполнять физико-химический анализ	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоенности компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
		проводить экспертизу качества	ситуационные задачи
		демонстрируемые знания:	
		органолептические методы оценки	
		физико-химические методы анализа	
		принципы экспертизы качества	
Тема 3.2. Хранение и транспортировка	ПК 2.5, ПК 2.6	оцениваемая деятельность:	защита проекта
		определение условий хранения	листы наблюдения
		расчет потерь	
		анализ маркировки	чек-листы
		демонстрируемые навыки и умения:	тест (закрытые, открытые вопросы,)
		определять условия хранения	
		рассчитывать потери	
		анализировать маркировку	ситуационные задачи
		демонстрируемые знания:	
		условия хранения товаров	
		виды потерь при хранении	
		требования к маркировке	
		Раздел 4. Управление товарными запасами и контроль качества	
Тема 4.1. Организация закупок	ПКд 3.1	оцениваемая деятельность:	защита проекта
		расчет норм расхода	листы наблюдения
		составление заявок	
		определение условий хранения	чек-листы
		демонстрируемые навыки и умения:	тест (закрытые, открытые вопросы,)
		рассчитывать нормы расхода	
		составлять заявки	
		определять условия хранения	ситуационные задачи
		демонстрируемые знания:	
		нормы расхода сырья	
		порядок формирования заявок	
		условия хранения продуктов	
		Тема 4.2. Контроль качества продукции	ПКд 3.1, ПКд 3.2, ПКд 3.3
проведение контроля качества	чек-листы		
оценка поступающих продуктов			
проведение инвентаризации	тест (закрытые, открытые вопросы)		
демонстрируемые навыки и умения:			
проводить контроль качества продуктов и напитков			

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		Оценивать качество поступающих продуктов проводить инвентаризацию демонстрируемые знания: методы контроля качества требования к качеству продукции порядок проведения инвентаризации	
Тема 4.3. Отчетность и документооборот	ПКд 3.3	оцениваемая деятельность: составление отчетности по товарообороту ведение учета движения продуктов оформление документации демонстрируемые навыки и умения: составлять отчетность по товарообороту вести учет движения продуктов оформлять необходимую документацию демонстрируемые знания: порядок составления отчетности правила учета движения продуктов требования к документальному оформлению	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы учебной дисциплины	54
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	54
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	54
2. Структура и содержание дисциплины	57
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	57
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	58
3. Условия реализации дисциплины	61
3.1. Материально-техническое обеспечение	61
3.2. Учебно-методическое обеспечение	61
3.3. Основные печатные и/или электронные издания	61
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	62

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности»: сформировать у обучающихся систему знаний о нормативно-правовом регулировании профессиональной деятельности в сфере общественного питания, а также развить практические навыки применения правовых норм в работе официанта и бармена.

Дисциплина «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности»: относится к профессиональному циклу образовательной программы подготовки по профессии «Официант/бармен» и входит в число общепрофессиональных дисциплин.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	анализировать профессиональные ситуации с точки зрения правовых норм;	методами анализа правовых ситуаций;
	типовые профессиональные задачи и способы их решения в различных контекстах	выбирать оптимальные способы решения задач с учётом правовых ограничений	навыками принятия решений в рамках правового поля
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	справочно-правовые системы (КонсультантПлюс, Гарант);	искать и анализировать правовую информацию;	навыками работы с электронными правовыми системами;
	электронные базы нормативных документов;	использовать цифровые инструменты для решения профессиональных задач	методами интерпретации нормативных актов
	цифровые инструменты для работы с правовой информацией		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	основы предпринимательской деятельности в сфере общепита;	планировать профессиональное развитие;	методами планирования карьеры;
	правовые аспекты открытия и ведения бизнеса;	оценивать правовые и финансовые риски предпринимательской деятельности	навыками оценки правовых и финансовых последствий решений

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	базовые принципы финансовой грамотности		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	нормы делового общения;	- выстраивать эффективные коммуникации в команде; -	- навыками командной работы; -
	принципы командной работы;	разрешать конфликты в коллективе с учётом правовых норм	методами профилактики и разрешения конфликтов
	правовые аспекты взаимодействия в трудовом коллективе		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста	правила деловой коммуникации;	вести деловую переписку;	навыками устной и письменной коммуникации;
	нормы русского языка;	общаться с клиентами и коллегами, учитывая культурные и социальные различия	приёмами эффективного общения в профессиональной среде
	особенности общения с потребителями в сфере услуг		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	основы антикоррупционного законодательства;	соблюдать антикоррупционные стандарты;	навыками этичного поведения;
	традиционные российские духовно-нравственные ценности;	проявлять уважение к культурным и религиозным особенностям клиентов и коллег	методами предотвращения коррупционных ситуаций
	этические нормы профессионального поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	экологические нормы и требования к предприятиям общепита;	применять ресурсосберегающие технологии;	методами рационального использования ресурсов;
	принципы бережливого производства;	действовать согласно плану эвакуации и другим инструкциям при ЧС	навыками безопасного поведения в экстремальных ситуациях
	порядок действий в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной	терминологию сферы общественного	читать и понимать профессиональную	навыками работы с иноязычной

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
документацией на государственном и иностранном языках	питания на русском и иностранном языках;	документацию на иностранном языке;	профессиональной литературой;
	структуру профессиональных документов	заполнять типовые формы документов	приёмами перевода узкоспециализированных текстов
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	нормативные правовые акты, регулирующие подготовку залов;	организовывать пространство зала с учётом нормативных требований;	навыками расстановки мебели и сервировки столов;
	стандарты сервировки в зависимости от типа заведения;	сервировать столы в соответствии с классом заведения;	методами контроля соответствия подготовки зала нормативным требованиям
	требования охраны труда при подготовке помещений	проверять состояние посуды и приборов перед обслуживанием	
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	права потребителей в сфере услуг;	применять нормы законодательства при обслуживании потребителей;	навыками правового обоснования своих действий при обслуживании;
	правила обслуживания с учётом правовых требований;	корректно разъяснять потребителям их права и обязанности;	приёмами досудебного урегулирования споров
	порядок разрешения конфликтных ситуаций	предотвращать конфликты на правовой основе	
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	законодательство о продаже алкоголя;	консультировать гостей по выбору напитков с учётом законодательных ограничений;	навыками проверки возраста покупателей;
	возрастные ограничения и ответственность за их нарушение;	проверять возраст при продаже алкоголя;	методами корректного отказа в продаже алкоголя несовершеннолетним
	правила подачи напитков различных категорий	оформлять документы при продаже алкогольной продукции	
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;	заполнять учётные документы в специализированных программах;	навыками работы с учётными программами;
	правила ведения учётной и кассовой документации бара;	оформлять списание алкогольной продукции;	методами контроля достоверности отчётных данных
	требования к оформлению списания продукции	составлять отчёты о выполненных заказах	
ПК 2.6. (Производить расчёт с потребителями,	формы расчётов, разрешённые законодательством;	производить расчёты с потребителями в	навыками работы с контрольно-кассовой техникой;

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
используя различные формы расчёта)		соответствии с законодательством;	
	правила применения контрольно-кассовой техники;	работать с платёжными терминалами и онлайн-кассами;	приёмами проверки платёжных средств на подлинность
	порядок оформления кассовых документов	оформлять кассовые документы	
ПКд 3.1. Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	нормативные правовые акты, регулирующие приём и хранение продуктов;	формировать заявки на продукты и инвентарь;	навыками составления заявок на продукты;
	условия и сроки хранения продуктов и напитков;	контролировать условия хранения продукции;	методами контроля соблюдения норм хранения и расхода
	нормы расхода сырья и правила учёта	вести учёт использования сырья и оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
объем образовательной программы	44
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практическое обучение	22
самостоятельная работа	
промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности в сфере общественного питания			
Тема 1.1. Нормативно-правовая база сферы общественного питания	Содержание:	4/2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.1
	система законодательства РФ, регулирующего деятельность предприятий общественного питания, основные законы и подзаконные акты (ФЗ «О защите прав потребителей», СанПиН, ГОСТы и др.), ответственность за нарушение норм законодательства	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1: анализ нормативно-правовых актов, регулирующих работу предприятий общественного питания. Работа с справочно-правовыми системами (КонсультантПлюс, Гарант)	2	
Тема 1.2. Правовое регулирование обслуживания потребителей	Содержание:	4/2	ПК 1.2, ОК 01, ОК 05
	права и обязанности потребителей и исполнителей услуг, правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ № 1515), особенности обслуживания различных категорий потребителей	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 2: разбор реальных ситуаций обслуживания с точки зрения соблюдения правовых норм. Моделирование конфликтных ситуаций и их правовое разрешение	2	
Тема 1.3. Документационное обеспечение деятельности	Содержание:	4/2	ПК 2.4, ОК 02, ОК 09
	виды документов в сфере общественного питания, требования к оформлению договоров, чеков, актов и иных документов, электронный документооборот в ресторанном бизнесе	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 3: составление и анализ типовых документов: меню, прейскурантов, договоров, актов	2	
Раздел 2. Трудовые отношения и правовое регулирование труда			
Тема 2.1. Трудовой договор и его особенности	Содержание:	4/2	ОК 03, ПК 2.6
	виды трудовых договоров, содержание трудового договора, особенности заключения договоров с официантами и барменами	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 4: анализ трудовых договоров. Выявление нарушений и их устранение	2	
Тема 2.2. Права и обязанности работников и работодателей	Содержание:	4/2	ПК 2.6, ОК 04
	основные права и обязанности сторон трудового договора, режим труда и отдыха, оплата труда и гарантии	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторное занятие № 1: моделирование процедуры оформления трудового договора и дополнительных соглашений	2	
Тема 2.3. Ответственность в трудовых отношениях	Содержание:	2/0	ОК 06, ПК 2.6
	дисциплинарная, материальная и административная ответственность, порядок применения взысканий, защита трудовых прав	2	
Раздел 3. Правовые аспекты безопасности и санитарии			
Тема 3.1. Санитарно-эпидемиологические требования	Содержание:	4/2	ПКд 3.1, ОК 07
	нормативные документы по санитарии, требования к помещениям, оборудованию и персоналу, контроль за соблюдением санитарных норм	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 5: анализ реальных случаев нарушений санитарных норм и разработка плана их устранения	2	
Раздел 4. Гражданско-правовые отношения в сфере услуг			
Тема 4.1. Договор оказания услуг	Содержание:	4/2	ОК 05, ПК 2.7
	понятие договора оказания услуг, существенные условия договора, ответственность сторон по договору	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 6: отработка навыков заполнения различных форм договоров	2	
Тема 4.2. Расчёты с потребителями и кассовая дисциплина	Содержание:	4/2	ПК 2.6, ОК 09
	формы расчётов (наличные, безналичные), применение контрольно-кассовой техники, оформление чеков и иных документов	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 7: отработка навыков расчёта с потребителями с использованием различных форм оплаты	2	
Тема 4.3. Разрешение споров с потребителями	Содержание:	4/2	ОК 05, ПК 1.2
	досудебное урегулирование споров, обращение в Роспотребнадзор и суд, практика рассмотрения дел о защите прав потребителей	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 8: моделирование взаимодействия с гостем на территории работодателя «Разрешение спора с потребителем»: моделирование переговоров и составление претензии	2	
Тема 4.4. Правовые аспекты работы с алкогольной продукцией	Содержание:	4/2	ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 09
	законодательство о продаже алкоголя, возрастные ограничения и ответственность, документооборот при работе с алкогольной продукцией (ЕГАИС)	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 9: отработка навыков ведения документооборота при работе с алкогольной продукцией	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего (акад. ч)		44/22	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Правовых дисциплин» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.3. Основные печатные и/или электронные издания

1. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17690-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583893> (дата обращения: 16.03.2026).
2. Боголюбов, С. А. Правовые основы природопользования и охраны окружающей среды: учебник и практикум для вузов / С. А. Боголюбов, Е. А. Позднякова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 479 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17928-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583233> (дата обращения: 16.03.2026).
3. Кашанина, Т. В. Право: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Т. В. Кашанина, Н. М. Сизикова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 433 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-19734-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589138> (дата обращения: 16.03.2026).
4. Конин, Н. М. Правовые основы управленческой деятельности: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Конин, Е. И. Маторина. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20480-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585541> (дата обращения: 16.03.2026).
5. Лютягина, Е. А. Правовые основы природопользования и охраны окружающей среды: учебник и практикум для вузов / Е. А. Лютягина, А. М. Волков; под общей редакцией Е. А. Лютягиной. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 278 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21278-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581710> (дата обращения: 16.03.2026).
6. Петров, А. Я. Профессиональное образование и обучение работников (персонала). Правовые основы: учебник для вузов / А. Я. Петров. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 317 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10444-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587323> (дата обращения: 16.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности в сфере общественного питания			
Тема 1.1. Нормативно-правовая база сферы общественного питания	ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		анализ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность предприятий общепита	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		находить и анализировать нормативные акты;	
		определять применимость норм к конкретной ситуации;	
		различать уровни нормативно-правовых актов	
		демонстрируемые знания:	
		система законодательства РФ в сфере общепита;	
		основные законы и подзаконные акты (ФЗ «О защите прав потребителей», СанПиН, ГОСТы и др.)	
		виды ответственности за нарушение норм законодательства	
Тема 1.2. Правовое регулирование обслуживания потребителей	ПК 1.2, ОК 01, ОК 05	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		моделирование и разрешение конфликтных ситуаций с потребителями	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		применять нормы законодательства к ситуациям обслуживания;	
		обосновывать свои действия ссылками на нормативные акты;	
		корректно разъяснять потребителям их права и обязанности	
		демонстрируемые знания:	
		права и обязанности потребителей и исполнителей услуг;	
		правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ № 1515)	
		особенности обслуживания различных категорий потребителей	
		оцениваемая деятельность:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
Тема 1.3. Документационное обеспечение деятельности	ПК 2.4, ОК 02, ОК 09	составление и анализ типовых документов сферы общепита	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		демонстрируемые навыки и умения:	
		заполнять типовые формы документов;	
		проверять правильность оформления документов;	
		работать с электронными формами документов и системами электронного документооборота	
		демонстрируемые знания:	
		виды документов в сфере общепита (меню, прейскуранты, договоры, акты)	
		требования к оформлению договоров, чеков, актов;	
		основы электронного документооборота в ресторанном бизнесе	
Раздел 2. Трудовые отношения и правовое регулирование труда			
Тема 2.1. Трудовой договор и его особенности	ОК 03, ПК 2.6	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		анализ трудовых договоров на соответствие законодательству	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		выявлять нарушения в содержании трудовых договоров;	
		составлять трудовые договоры с учётом специфики профессии;	
		вносить изменения в трудовые договоры в соответствии с законодательством	
		демонстрируемые знания:	
		виды трудовых договоров; - содержание трудового договора;	
		особенности заключения договоров с официантами и барменами	
Тема 2.2. Права и обязанности работников и работодателей	ПК 2.6, ОК 04	оцениваемая деятельность:	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		моделирование процедуры оформления трудового договора	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		оформлять трудовые договоры и дополнительные соглашения;	
		разъяснять работникам их права и обязанности;	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
		применять нормы трудового законодательства в конкретных ситуациях	
		демонстрируемые знания:	
		основные права и обязанности сторон трудового договора;	
		режим труда и отдыха;	
		оплата труда и гарантии	
Тема 2.3. Ответственность в трудовых отношениях	ОК 06, ПК 2.6	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		решение ситуационных задач по применению дисциплинарных взысканий	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		определять вид ответственности за конкретное нарушение;	
		оформлять документы о применении взысканий;	
		защищать свои трудовые права в установленном порядке	
		демонстрируемые знания:	
		виды ответственности (дисциплинарная, материальная, административная);	
		порядок применения взысканий;	
		способы защиты трудовых прав	
Раздел 3. Правовые аспекты безопасности и санитарии			
Тема 3.1. Санитарно-эпидемиологические требования	ПК 3.1, ОК 07	оцениваемая деятельность:	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		анализ случаев нарушений санитарных норм и разработка плана их устранения	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		выявлять нарушения санитарных норм;	
		разрабатывать меры по устранению нарушений;	
		вести документацию по санитарному контролю	
		демонстрируемые знания:	
		нормативные документы по санитарии;	
		требования к помещениям, оборудованию и персоналу;	
		порядок контроля за соблюдением санитарных норм	
		инструкции по охране труда для официантов и барменов	
Раздел 4. Гражданско-правовые отношения в сфере услуг			
Тема 4.1. Договор оказания услуг	ОК 05, ПК 2.7	оцениваемая деятельность:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		составление проекта договора оказания услуг в сфере общепита демонстрируемые навыки и умения: составлять проекты договоров; анализировать условия договоров; выявлять риски и предлагать способы их минимизации демонстрируемые знания: понятие договора оказания услуг; существенные условия договора; ответственность сторон по договору	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
Тема 4.2. Расчёты с потребителями и кассовая дисциплина	ПК 2.6, ОК 09	оцениваемая деятельность: проведение расчётов с потребителями с использованием различных форм оплаты демонстрируемые навыки и умения: работать с контрольно-кассовой техникой; проводить расчёты с использованием платёжных терминалов; оформлять кассовые документы демонстрируемые знания: формы расчётов (наличные, безналичные); правила применения контрольно-кассовой техники; - порядок оформления чеков и иных документов	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
Тема 4.3. Разрешение споров с потребителями	ОК 05, ПК 1.2	оцениваемая деятельность: моделирование переговоров с потребителем и составление претензии демонстрируемые навыки и умения: вести переговоры с недовольными клиентами; составлять претензии и ответы на претензии; аргументировать свою позицию с опорой на законодательство демонстрируемые знания: порядок досудебного урегулирования споров; процедура обращения в Роспотребнадзор и суд; практика рассмотрения дел о защите прав потребителей	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		оцениваемая деятельность:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
Тема 4.4. Правовые аспекты работы с алкогольной продукцией	ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 09	проверка соответствия деятельности предприятия требованиям законодательства о продаже алкоголя	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		демонстрируемые навыки и умения:	
		проверять возраст покупателей;	
		оформлять документы при продаже алкогольной продукции;	
		работать с системой ЕГАИС	
		демонстрируемые знания:	
		законодательство о продаже алкоголя;	
		возрастные ограничения и ответственность;	
		документооборот при работе с алкогольной продукцией (ЕГАИС)	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы учебной дисциплины	69
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	69
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	69
2. Структура и содержание дисциплины	74
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	74
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	75
3. Условия реализации дисциплины	79
3.1. Материально-техническое обеспечение	79
3.2. Учебно-методическое обеспечение	79
3.3. Основные печатные и/или электронные издания	79
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Безопасность жизнедеятельности» в системе среднего профессионального образования (СПО) — формирование у обучающихся знаний, необходимых для принятия осознанных решений в ситуациях, связанных с безопасностью и предотвращением опасностей, умения как правильно реагировать в экстремальных ситуациях и при возникновении различных опасностей и рисков в повседневной жизни и при осуществлении профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина «ОП.05 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	методы решения профессиональных задач	анализировать ситуации и выбирать оптимальные решения	навыками принятия решений
	алгоритмы действий в различных контекстах	применять различные способы решения задач	техниками оптимизации рабочих процессов
	особенности работы в сфере общественного питания	оценивать эффективность принятых решений	методами анализа ситуаций
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	современные информационные технологии	работать с профессиональной документацией	навыками работы с информационными системами
	методы поиска и анализа информации	использовать информационные системы	методами обработки информации
	требования к оформлению документации	анализировать полученные данные	техниками презентации результатов
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	основы правовой грамотности	планировать профессиональное развитие	навыками саморазвития
	принципы финансового планирования	оценивать предпринимательские риски	методами финансового планирования
	механизмы профессионального развития	применять правовые знания	техниками реализации бизнес-идей
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	принципы командной работы	организовывать командную работу	навыками коммуникации

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
работать в коллективе и команде	методы эффективного взаимодействия	распределять обязанности	техниками управления конфликтами
	правила делового общения	решать конфликтные ситуации	методами мотивации персонала
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	основы гражданской позиции	демонстрировать патриотическую позицию	навыками социально-ответственного поведения
	принципы духовно-нравственных ценностей	соблюдать этические нормы	методами этической оценки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основы экологической безопасности	оценивать экологические риски	методами ресурсосбережения
	принципы бережливого производства	применять энергосберегающие технологии	техниками выживания
	правила действий в ЧС	действовать в ЧС	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	основы физической культуры	планировать физические нагрузки	навыками физкультурно-оздоровительной деятельности
	методы укрепления здоровья	применять методы оздоровления	техниками самоконтроля
	принципы здорового образа жизни	поддерживать работоспособность	методами профилактики заболеваний
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	требования пожарной безопасности при подготовке зала	оценивать риски возникновения ЧС в зале	соблюдение норм пожарной безопасности при расстановке мебели и сервировке
	алгоритм эвакуации посетителей и персонала	организовывать эвакуацию из зала	отработка эвакуации при пожаре в зале обслуживания
	правила подготовки зала с учётом охраны труда	проверять безопасность расстановки мебели	безопасная расстановка столов и стульев, проверка устойчивости конструкций
	физические и психофизические факторы риска в зале	минимизировать риски скольжения на полу	использование противоскользящих покрытий, контроль чистоты пола

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	нормы водо- и энергопотребления при подготовке зала	оптимизировать использование ресурсов	рациональное использование освещения и климатического оборудования
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	признаки массовых отравлений	распознавать симптомы недомогания у гостей	оперативное информирование руководства о подозрительных симптомах
	порядок оповещения экстренных служб	координировать действия при угрозе ЧС	вызов скорой помощи при массовом отравлении
	правила безопасного перемещения в зале	избегать столкновений с гостями и коллегами	перенос посуды и приборов без риска травмирования
	основы оказания первой помощи	оказывать помощь при порезах и ожогах	остановка кровотечения, наложение повязки гостю или коллеге
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	особенности эвакуации при массовом скоплении людей	организовывать безопасную эвакуацию гостей	проведение учебной эвакуации на банкете
	специфика охраны труда при работе с большим количеством посуды	расставлять приборы с учётом безопасности	сервировка столов без риска опрокидывания
	правила сбора отходов при банкетах	организовывать отдельный сбор мусора	контроль заполнения контейнеров для разных видов отходов
ПК 1.4. Обслуживание потребителей при специальных формах организации питания	риски при выездном обслуживании	оценивать безопасность площадки для мероприятия	проверка пожарной безопасности на выезде
	правила транспортировки оборудования	безопасно перевозить сервировочные тележки	перевозка посуды и приборов на выездное мероприятие
	алгоритм СЛР	проводить реанимационные мероприятия	отработка слр на манекене в полевых условиях
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	требования к хранению алкогольной продукции	проверять условия хранения напитков	контроль температуры и влажности в баре
	правила эксплуатации барного оборудования	проверять исправность кофемашин и блендеров	запуск и настройка барного оборудования перед сменой
	классификация барных отходов (пивные дрожжи, цитрусовые корки и т. д.)	организовывать сбор барных отходов	раздельный сбор отходов в баре

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	риски при работе с барным стеклом	минимизировать бой посуды	безопасная подача бокалов и стаканов
	признаки алкогольного отравления	оценивать состояние гостя	вызов скорой при тяжёлом алкогольном отравлении
	техники успокоения возбуждённых гостей	деэскалировать конфликты	работа с агрессивными посетителями бара
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	инструкции по эксплуатации оборудования	диагностировать неисправности	устранение мелких неполадок кофемашин и блендеров
	использование сиз при работе с оборудованием	защищать руки при работе с острыми ножами	применение защитных перчаток при нарезке фруктов
ПК 2.4. Вести учётную документацию	нормативы образования отходов	рассчитывать объёмы отходов для отчётности	заполнение экологических отчётов по бару
	влияние условий хранения на сроки годности	контролировать сроки годности продукции	ведение журнала учёта скоропортящихся продуктов
ПК 2.5. Изготавливать кулинарную продукцию	санитарные нормы при приготовлении напитков	соблюдать чистоту на рабочем месте	обработка фруктов и ягод перед приготовлением соков
	действия при порезах ножом	оказывать первую помощь себе и коллегам	остановка кровотечения при порезе руки
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителями	порядок эвакуации с кассовым аппаратом	безопасно покинуть рабочее место при пожаре	перенос ККТ в безопасную зону при учебной тревоге
	эргономика рабочего места кассира	избегать перенапряжения при работе с POS-терминалом	правильная посадка и организация рабочего пространства
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, коктейли	безопасное использование блендеров и шейкеров	контролировать скорость вращения ножей	приготовление коктейлей без разбрызгивания
	признаки отравления ингредиентами коктейлей	оценивать качество сырья	проверка свежести фруктов и ликёров перед использованием
ПКд 3.1. Заказ, получение, организация хранения продуктов и инвентаря	нормативы списания просроченных продуктов	рассчитывать объёмы списания	оформление актов на утилизацию испорченных продуктов
	условия хранения моющих средств	разделять хранение пищевых и химических продуктов	организация склада с учётом требований безопасности
ПКд 3.2. Организация работы бригады официантов/барменов	распределение ролей при эвакуации	назначать ответственных за эвакуацию	проведение инструктажа по действиям при пожаре
	методы снижения стресса у персонала	мотивировать команду в кризисных ситуациях	проведение «пятиминуток» по психологической разгрузке

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ПКд 3.3, темы и ключевые элементы освоения компетенций	классификацию ЧС, потенциально возможных в организациях общепита	анализировать риски возникновения ЧС на подконтрольных объектах	организовывать учения по эвакуации персонала и посетителей
	алгоритм действий при пожаре (основной сценарий для общепита)	координировать действия подчинённых при ЧС	проводить тренировки по эвакуации с замером времени
	основные требования нормативно-правовой базы охраны труда в общепите	выявлять нарушения требований охраны труда на рабочих местах	проводить вводные и повторные инструктажи по охране труда
	виды факторов риска (физические, химические, биологические, психофизические) в общепите	оценивать условия труда на рабочих местах подчинённых	анализировать журналы учёта микротравм и инцидентов
	правила эксплуатации барного и сервировочного оборудования	проверять исправность оборудования перед началом работы персонала	фиксировать неисправности оборудования и контролировать их устранение
	типичные травмы в общепите и их причины	анализировать статистику производственного травматизма	проводить разбор реальных случаев травматизма с подчинёнными
	основные экологические нормы и стандарты для предприятий общепита	оценивать экологическую нагрузку предприятия	вести экологическую отчётность
	классификацию отходов (пищевые, ТБО, опасные) и нормативы их образования	организовывать отдельный сбор отходов	рассчитывать нормативы образования отходов для отчётности
	базовые техники взаимодействия с пострадавшим в стрессовой ситуации	успокаивать персонал в кризисных ситуациях	проводить тренинги по стрессоустойчивости для подчинённых

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практическое обучение	42
самостоятельная работа	
промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации			
Тема 1.1. Виды чрезвычайных ситуаций (ЧС)	Содержание:	1	ОК 01, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПКд 3.3
	понятие ЧС, классификация ЧС: природные, техногенные, биолого-социальные, потенциальные ЧС в сфере общественного питания (пожары, отравления, массовые скопления людей и др.)	1	
Тема 1.2. Действия персонала при ЧС	Содержание:	3/2	ОК 01, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.6, ПКд 3.2, ПКд 3.3
	алгоритм действий официанта/бармена при пожаре, затоплении, угрозе террористического акта, массовом отравлении, эвакуация посетителей и персонала, использование средств оповещения	1	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1: отработка действий при пожаре: использование огнетушителя, эвакуация посетителей, вызов экстренных служб	2	
Раздел 2. Производственная безопасность			
Тема 2.1. Охрана труда в сфере общественного питания	Содержание:	1	ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.5, ПКд 3.3
	нормативно-правовая база охраны труда. обязанности работодателя и работника. специфика охраны труда для официантов и барменов (скользкие полы, горячие поверхности, работа с посудой и приборами)	1	
Тема 2.2. Вредные и опасные производственные факторы	Содержание:	3/2	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.4, ПКд 3.1, ПКд 3.3
	анализ факторов риска: физические (шум, температура), химические (моющие средства), биологические (микроорганизмы), психофизические (стресс, перегрузки). меры защиты	1	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 2: оценка условий труда на рабочем месте официанта/бармена. Выявление опасных факторов и разработка мер по их устранению	2	
Тема 2.3. Техника безопасности при работе с оборудованием	Содержание:	3/2	ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.7, ПКд 3.3
	правила эксплуатации барного и сервировочного оборудования (кофемашины, блендеры, тележки, сервировочные стойки). безопасная транспортировка грузов	1	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 3: отработка безопасных приёмов работы с барным оборудованием и сервировочными тележками	2	
Тема 2.4. Профилактика производственного травматизма	Содержание:	3/2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.6, ПКд 3.3
	анализ типичных травм (порезы, ожоги, падения). использование средств индивидуальной защиты (СИЗ). организация рабочего места для минимизации рисков	1	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 4: разбор кейсов производственных травм и разработка профилактических мер	2	
Раздел 3. Экологическая безопасность			
Тема 3.1. Экологические аспекты деятельности предприятий общественного питания	Содержание:	1	ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.4, ПКд 3.3
	воздействие предприятий общепита на окружающую среду (отходы, энергопотребление, водопользование). экологические нормы и стандарты	1	
Тема 3.2. Управление отходами	Содержание:	3/2	ОК 06, ОК 07, ПК 1.3, ПК 2.1, ПКд 3.1, ПКд 3.3
	классификация отходов (пищевые, ТБО, опасные отходы), правила сбора, хранения и утилизации, отдельный сбор мусора	1	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 5: организация отдельного сбора отходов на предприятии общепита. Расчёт нормативов образования отходов	2	
Раздел 4. Начальная военная подготовка / Медицинская подготовка (первая помощь)			
Для юношей: Начальная военная подготовка			
Тема 4.1. Основы военной службы	Содержание:	4	ОК 06
	структура Вооружённых Сил РФ, воинская обязанность, основы строевой подготовки	4	
Тема 4.2. Огневая подготовка	Содержание:	12/10	ОК 01, ОК 08
	основы стрельбы из стрелкового оружия, меры безопасности при обращении с оружием	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 6: стрельба из пневматической винтовки (на тренажёрах или в тире)	10	
	Содержание:	10/8	ОК 01, ОК 08

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 4.3. Тактическая подготовка	основы тактики действий в составе подразделения, передвижение на местности	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 7: отработка тактических действий в городских условиях	8	
Тема 4.4. Радиационная, химическая и биологическая защита (РХБЗ)	<i>Содержание:</i>	12/8	ОК 01, ОК 08
	средства индивидуальной защиты, действия при применении оружия массового поражения	4	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 8: использование средств индивидуальной защиты (противогазы, респираторы)	8	
Тема 4.5. Военная топография	<i>Содержание:</i>	10/8	ОК 01, ОК 08
	ориентирование на местности, работа с картой и компасом	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 9: ориентирование на местности по карте и компасу	8	
Для девушек: Медицинская подготовка (первая помощь)			
Тема 4.1. Основы анатомии и физиологии человека	<i>Содержание:</i>	4	ОК 03, ОК 08
	краткие сведения о строении организма, основные жизненно важные функции	4	
Тема 4.2. Первая помощь при травмах	<i>Содержание:</i>	10/8	ПК 1.2, ПК 2.5, ОК 03, ОК 08
	остановка кровотечений, наложение повязок, иммобилизация при переломах, помощь при ожогах и обморожениях	2	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 6: отработка навыков остановки кровотечений и наложения повязок	8	
Тема 4.3. Первая помощь при неотложных состояниях	<i>Содержание:</i>	12/8	ПК 1.4, ОК 03, ОК 08
	помощь при потере сознания, остановке дыхания и сердечной деятельности, сердечно-лёгочная реанимация (СЛР)	4	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 7: отработка приёмов СЛР на манекенах	8	
	<i>Содержание:</i>	12/8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 4.4. Первая помощь при отравлениях	пищевые отравления, отравления алкоголем и химическими веществами, промывание желудка, противоядия	4	ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 03, ОК 08
	в том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 8: отработка алгоритма действий при отравлениях	8	
Тема 4.5. Психологическая поддержка пострадавшего	Содержание:	10/8	ПК 2.2, ПКд 3.2, ПКд 3.3, ОК 03, ОК 08
	основы психологической помощи, взаимодействие с пострадавшим до приезда скорой помощи	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 9: отработка навыка оказания первой помощи и психологической поддержки	8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего (акад. ч.)		68/42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.3. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Министерство науки и высшего образования РФ, Ростовский государственный экономический университет (РИНХ); под ред. В. Ю. Боева. - Ростов-на-Дону: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2021. - 673 с. – Текст: непосредственный.
2. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. - 20-е изд., стер. - Москва: Академия, 2023. - 208 с. - (Профессиональное образование. Общепрофессиональные дисциплины). - Библиогр.: с. 205-207; Авт. указаны на обороте тит. л. – Текст: непосредственный.
3. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. - 13-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014. - 174 с. - (Профессиональное образование). - Авт. указаны на обороте тит. л.; Библиогр.: с. 171-172. - Текст: непосредственный.
4. Жуков, В. И. Защита и безопасность в чрезвычайных ситуациях: учебное пособие / В. И. Жуков, Л. Н. Горбунова; Сибирский федер. ун-т. - Москва: ИНФРА-М; Красноярск: СФУ, 2019. - 391 с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - Библиогр.: с. 384-387. – Текст: непосредственный.
5. Каменская, Е. Н. Безопасность жизнедеятельности и управление рисками: учебное пособие / Е. Н. Каменская. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. - 250 с. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 244-247. – Текст: непосредственный.
6. Коханов, В. Н. Безопасность жизнедеятельности: [защита населения в чрезвычайных ситуациях]: учебник / В. Н. Коханов, В. М. Емельянов, П. А. Некрасов. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 400 с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - На пер. 2-ой авт.: Л. Д. Емельянова; Библиогр.: с. 394-396. – Текст: непосредственный.
7. Лабораторный практикум по дисциплине «Основы охраны труда»: учебное пособие / В. А. Медяник, О. Н. Друзь, В. И. Сало, А. В. Черных. – Луганск: ЛГУ им. В. Даля, 2016. - 137 с. – Текст: непосредственный.
8. Медяник, В. А. Конспект лекций по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности: среда проживания человека» / В. А. Медяник; сост. В. И. Сало, Ю. Г. Пронина. - Луганск: ЛГУ им. В. Даля, 2024. - 170 с. – Текст: непосредственный.
9. Медяник, В. А. Основы безопасности питания: учебное пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» / В. А.
10. Медяник, В. И. Сало. - Луганск: ЛГУ им. В. Даля, 2022. - 195 с. – Текст: непосредственный.
11. Медяник, В. А. Производственная санитария: учебное пособие / В. А. Медяник; В. А. Медяник, В. И. Сало, А. В. Черных, С. В. Житная. - Луганск: ЛГУ им. В. Даля, 2016. - 319 с. – Текст: непосредственный.
12. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В. П. Мельников. - Москва: КУРС : ИНФРА-М, 2022. - 400 с. - Библиогр.: с. 395-397. – Текст: непосредственный.
13. Микрюков, В. Ю. Безопасность в техносфере : учебник / В. Ю. Микрюков. - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2023. - 250 с. - Библиогр.: с. 194-195. – Текст: непосредственный.

14. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях: учебник / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. - 2-е изд. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. - 223 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 218-219. – Текст: непосредственный.
15. Оноприенко, М. Г. Безопасность жизнедеятельности. Защита территорий и объектов экономики в чрезвычайных ситуациях: учебное пособие / М. Г. Оноприенко. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 399 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 302-303. – Текст: непосредственный.
16. Оноприенко, М. Г. Безопасность жизнедеятельности. Защита территорий и объектов экономики в чрезвычайных ситуациях: учебное пособие / М. Г. Оноприенко. - Москва: Форум, 2020. - 399 с. - Библиогр.: с. 302-303. – Текст: непосредственный.
17. Производственная санитария: учебное пособие для студентов всех форм обучения / В. А. Медяник, В. И. Сало, А. В. Черных, В. Ю. Житная. - Луганск: ЛГУ им. В. Даля, 2023. - 299 с. – Текст: непосредственный.
18. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш. А. Халилов, А. Н. Маликов, В. П. Гневиков; под ред. Ш. А. Халилова. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2023. - 575 с. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 563-570. – Текст: непосредственный.
19. Экология и безопасность жизнедеятельности. Ч. 1. Базовый уровень: учебное пособие / [авт. кол.: С. В. Алексеев, В. А. Грачев, К. Г. Гуревич и др.]; под ред. В. А. Грачева, А. Н. Захлебного; пед. концепт-дизайн Е.Н. Дзятковской. - Москва: Центр "Образование и экология", 2014. - 120 с.: ил. – Текст: непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Фомы контроля
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации			
Тема 1.1. Виды чрезвычайных ситуаций (ЧС)	ОК 01, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		навыки оценивания потенциально возможных рыков возникновения ЧС на подконтрольных объектах в организациях общепита	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		анализировать риски возникновения ЧС на подконтрольных объектах	
		оценивать риски возникновения ЧС в зале	
		демонстрируемые знания:	
		классификацию ЧС, потенциально возможных в организациях общепита	
		правила действий в ЧС	
		физические и психофизические факторы риска в зале	
Тема 1.2. Действия персонала при ЧС	ОК 01, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.6, ПКд 3.2, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		навыки проведения эвакуации при возникновении ЧС в зале обслуживания на выездном мероприятии или банкете в организациях общепита с контролем времени	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		организовывать эвакуацию из зала	
		организовывать безопасную эвакуацию гостей	
		безопасно покинуть рабочее место при пожаре	
		координировать действия подчинённых при ЧС	
		демонстрируемые знания:	
		алгоритм эвакуации посетителей и персонала	
		особенности эвакуации при массовом скоплении людей	
		порядок эвакуации с кассовым аппаратом	
		алгоритм действий при пожаре	
		Раздел 2. Производственная безопасность	
Тема 2.1. Охрана труда в сфере общественного питания	ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.5, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность:	листы наблюдения чек-листы
		навыки соблюдения правил охраны труда в сфере общественного питания	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		проверять безопасность расстановки мебели	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		выявлять нарушения требований охраны труда на рабочих местах демонстрируемые знания: правила подготовки зала с учётом охраны труда основные требования нормативно-правовой базы охраны труда в общепите	тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
Тема 2.2. Вредные и опасные производственные факторы	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.4, ПКд 3.1, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность: навыки оценивания условия труда на рабочих, навыки оценивания степени влияния вредных и опасных производственных факторов в общепите на персонал и гостей демонстрируемые навыки и умения: оценивать условия труда на рабочих местах подчинённых анализировать журналы учёта микротравм и инцидентов демонстрируемые знания: виды факторов риска (физические, химические, биологические, психофизические) в общепите	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
Тема 2.3. Техника безопасности при работе с оборудованием	ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.7, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность: навыки соблюдения техники безопасности при работе с оборудованием демонстрируемые навыки и умения: проверять исправность кофемашин и блендеров диагностировать неисправности проверять исправность оборудования перед началом работы персонала фиксировать неисправности оборудования и контролировать их устранения запускать и настраивать барное оборудование перед сменой устранять мелкие неполадки кофемашин и блендеров демонстрируемые знания: правила эксплуатации барного оборудования правила эксплуатации барного и сервировочного оборудования инструкции по эксплуатации оборудования	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
Тема 2.4. Профилактика производственного травматизма	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.6, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность: проведение обучения по разбору реальных случаев травматизма с подчинённым демонстрируемые навыки и умения:	защита, проекта, листы наблюдения

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		анализировать статистику производственного травматизма	чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		оценивать риски возникновения травм	
		использовать технику наставничества	
		демонстрируемые знания:	
		типичные травмы в общепите и их причины	
		способу предупреждения травматизма	
		правила охраны труда и техники безопасности	
Раздел 3. Экологическая безопасность			
Тема 3.1. Экологические аспекты деятельности предприятий общественного питания	ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.4, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность:	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы,) ситуационные задачи
		ведение методами ресурсосбережения и экологической отчётности	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		оценивать экологические риски	
		оценивать экологическую нагрузку предприятия	
		заполнять учётно-отчетную документацию	
		демонстрируемые знания:	
		основы экологической безопасности	
		основные экологические нормы и стандарты для предприятий общепита	
Тема 3.2. Управление отходами	ОК 06, ОК 07, ПК 1.3, ПК 2.1, ПКд 3.1, ПКд 3.3	правила заполнения документов по экологической безопасности	листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		оцениваемая деятельность:	
		осуществление контроля рациональное использование освещения и климатического оборудования	
		осуществление контроля раздельным сбором отходов в баре	
		расчёт нормативов образования отходов для отчётности	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		оптимизировать использование ресурсов	
		организовывать сбор барных отходов	
		рассчитывать объёмы отходов для отчётности	
		организовывать раздельный сбор отходов	
		демонстрируемые знания:	
		нормы водо- и энергопотребления при подготовке зала	
		классификацию барных отходов	
		нормативы образования отходов	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		классификацию отходов (пищевые, ТБО, опасные) и нормативы их образования	
Раздел 4. Начальная военная подготовка / Медицинская подготовка (первая помощь)			
Для юношей: Начальная военная подготовка			
Тема 4.1. Основы военной службы	ОК 06	оцениваемая деятельность: владение основ военной подготовки демонстрируемые навыки и умения: умение держаться в строю демонстрируемые знания: Структура Вооружённых Сил РФ. Воинская обязанность Основы строевой подготовки	листы наблюдения тест (закрытые, открытые вопросы)
Тема 4.2. Огневая подготовка	ОК 01, ОК 08	оцениваемая деятельность: отработка нормативов по огневой подготовке демонстрируемые навыки и умения: готовить оружие к применению: заряжать, разряжать, снаряжать магазины патронами вести меткий огонь, поражать цели с первого выстрела (очереди) применять все способы стрельбы с учётом метеорологических и баллистических условий днём и ночью в различных условиях боя быстро устранять задержки, возникающие при стрельбе демонстрируемые знания: основы и правила стрельбы, включая элементы внутренней и внешней баллистики меры безопасности при обращении с оружием и боеприпасами, включая правила хранения и ухода за ними порядок и условия проведения стрельб и гранатометания	листы наблюдения тест (закрытые, открытые вопросы)
Тема 4.3. Тактическая подготовка	ОК 01, ОК 08	оцениваемая деятельность: осуществлять тактическую подготовку демонстрируемые навыки и умения: передвигаться на поле боя различными способами действовать в наступлении выбирать место для стрельбы и наблюдения действовать при внезапном нападении противника	защита проекта листы наблюдения чек-листы

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		выполнять тактические перемещения в составе групп действовать по сигналам оповещения и управления демонстрируемые знания: обязанности солдата в бою основные виды тактических действий подразделений боевой порядок отделения в обороне и наступлении принципы выбора места для стрельбы и наблюдения способы действий солдата в обороне, наступлении, при ведении наблюдения сигналы оповещения и управления классификацию приборов наблюдения	тест (закрытые, открытые вопросы)
Тема 4.4. Радиационная, химическая и биологическая защита (РХБЗ)	ОК 01, ОК 08	оцениваемая деятельность: оценка проводится по времени выполнения нормативов, правильности действий и отсутствию ошибок демонстрируемые навыки и умения: использовать средства индивидуальной защиты (СИЗ) выполнение нормативов РХБЗ демонстрируемые знания: виды оружия массового поражения основные признаки применения химического, биологического и радиационного оружия средства индивидуальной защиты (СИЗ) сигналы оповещения принципы работы приборов радиационной и химической разведки порядок проведения специальной обработки основы дозиметрии	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
Тема 4.5. Военная топография	ОК 01, ОК 08	оцениваемая деятельность: ориентирование на местности, работы с картами и выполнения боевых задач демонстрируемые навыки и умения: работать с топографической картой ориентироваться на местности без карты составлять схемы местности демонстрируемые знания: способов измерения углов и расстояний на местности	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		способы работы с топографической картой	
		виды ориентиров на местности	
Для девушек: Медицинская подготовка (первая помощь)			
Тема 4.1. Основы анатомии и физиологии человека	ОК 03, ОК 08	оцениваемая деятельность:	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		быстрая оценка состояния сотрудника или посетителя при происшествии	
		определение необходимости вызова скорой помощи на основании видимых признаков	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		определять пульс на лучевой и сонной артериях	
		визуально оценивать признаки нарушений дыхания	
		распознавать симптомы острых аллергических реакций (отёк Квинке, крапивница)	
		демонстрируемые знания:	
		строение опорно-двигательного аппарата — чтобы понимать риски травм при падении, поднятии тяжестей (ящики с продуктами, котлы)	
		основы работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем — для оценки состояния при обмороках, удушьях (в т. ч. из-за попадания пищи в дыхательные пути)	
		анатомия пищеварительной системы — понимание процессов пищеварения и возможных реакций на аллергены	
		расположение крупных кровеносных сосудов — для быстрой остановки кровотечений при порезах и травмах на кухне	
Тема 4.2. Первая помощь при травмах	ПК 1.2, ПК 2.5, ОК 03, ОК 08	оцениваемая деятельность:	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		оказание первой помощи при травмах	
		соблюдение алгоритма вызова медицинской помощи при серьёзных травмах	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		накладывать стерильные повязки на раны	
		оказывать помощь при термических ожогах (охлаждение, защита от инфекции)	
		иммобилизовать повреждённую конечность подручными средствами (до приезда медиков)	
		останавливать кровотечение без нарушения санитарных норм (использование одноразовых перчаток, стерильных материалов)	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		демонстрируемые знания: виды бытовых и производственных травм на кухне (порезы, ожоги, ушибы, падения) признаки переломов, вывихов, растяжений правила обработки ран в условиях пищевого производства с учётом санитарных норм способы временной остановки кровотечений (пальцевое прижатие, давящая повязка)	
Тема 4.3. Первая помощь при неотложных состояниях	ПК 1.4, ОК 03, ОК 08	оцениваемая деятельность: оказание первой помощи при неотложных состояниях осуществление контроля состояния до прибытия медиков демонстрируемые навыки и умения: проводить приём Геймлиха при закупорке дыхательных путей выполнять непрямой массаж сердца и искусственное дыхание прикладывать холод к голове при перегреве укладывать пострадавшего в безопасное положение при потере сознания демонстрируемые знания: признаки обморока, гипертонического криза, сердечного приступа симптомы удушья (в т. ч. при попадании пищи в дыхательные пути) проявления теплового удара (из-за работы в жарком цехе) алгоритм сердечно-лёгочной реанимации (СЛР)	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
Тема 4.4. Первая помощь при отравлениях	ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 03, ОК 08	оцениваемая деятельность: соблюдение алгоритма вызова скорой помощи при тяжёлом отравлении или аллергическом шоке оказание первой помощи при отравлениях демонстрируемые навыки и умения: оценивать тяжесть состояния при отравлении обеспечивать доступ свежего воздуха промывать кожу и глаза при химическом ожоге демонстрируемые знания: симптомы пищевого отравления (тошнота, рвота, диарея, боли в животе) признаки химического отравления (при контакте с моющими средствами, дезинфектантами)	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		порядок действий при аллергической реакции на продукты (орехи, морепродукты, лактозу и др.) противопоказания к промыванию желудка (кислоты, щёлочи, нефтепродукты)	
Тема 4.5. Психологическая поддержка пострадавшего	ПК 2.2, ПКд 3.2, ПКд 3.3, ОК 03, ОК 08	оцениваемая деятельность:	защита проекта листы наблюдения чек-листы тест (закрытые, открытые вопросы)
		оказание психологической поддержки пострадавшему	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		устанавливать контакт с пострадавшим	
		снижать уровень тревоги короткими, понятными фразами	
		предотвращать панику среди посетителей и персонала	
		координировать действия коллег при ЧС	
		демонстрируемые знания:	
		типичные реакции на стресс (паника, агрессия, апатия)	
		принципы общения с пострадавшим (спокойный тон, чёткие инструкции)	
		особенности поведения при травме/отравлении (страх, растерянность)	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы учебной дисциплины	91
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	91
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	91
2. Структура и содержание дисциплины	94
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	94
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	95
3. Условия реализации дисциплины	98
3.1. Материально-техническое обеспечение	98
3.2. Учебно-методическое обеспечение	98
3.3. Основные печатные и/или электронные издания	98
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	99

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ФК.00 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ФК.00 Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	о роли физической культуры в формировании личностных качеств и здоровом образе жизни	анализировать своё физическое состояние и подбирать адекватные упражнения для решения задач укрепления здоровья	самостоятельного составления комплексов упражнений для решения конкретных задач (развитие выносливости, силы, координации)
	о влиянии физических упражнений на работу органов и систем организма	выбирать методы физической активности с учётом профессиональных требований (например, для профессии официанта/бармена)	выполнения беговых и прыжковых упражнений различной интенсивности
	о методах оценки уровня физической подготовленности (в рамках программы СПО)	оценивать эффективность различных комплексов упражнений для развития конкретных физических качеств	проведения тестирования физической подготовленности и интерпретации результатов
	о технике выполнения беговых упражнений, прыжков, метаний	применять методы самоконтроля при выполнении физических упражнений	адаптации техники выполнения упражнений под индивидуальные особенности организма
	о нормативах и требованиях к сдаче контрольных испытаний	корректировать нагрузку в зависимости от самочувствия и поставленных целей	
	о базовых элементах техники спортивных игр (на примере баскетбола)		

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	о способах адаптации физических нагрузок под индивидуальные особенности (возраст, пол, уровень подготовки)		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	о строевых упражнениях как способе организации коллективного взаимодействия	организовывать и проводить совместные физические упражнения и спортивные игры	выполнения строевых упражнений в составе группы
	о правилах проведения подвижных игр и спортивных соревнований	распределять роли в команде с учётом индивидуальных возможностей участников	участия в подвижных играх и спортивных эстафетах
	о значении слаженности действий в групповых упражнениях и эстафетах	согласовывать действия с партнёрами в эстафетах и игровых ситуациях	взаимодействия с партнёрами при выполнении ОРУ в парах
	о тактиках нападения и защиты в спортивных играх, требующих взаимодействия с партнёрами	давать и принимать конструктивную обратную связь по технике выполнения упражнений	применения тактических приёмов в баскетболе (передачи, заслоны, подстраховка)
	о нормах поведения и этикете в спортивной команде	разрешать конфликтные ситуации, возникающие в процессе командных занятий	соблюдения правил командной работы и взаимопомощи в процессе занятий физической культурой
	о допустимой ЧСС во время физической нагрузки для своего возраста (для контроля состояния партнёров)		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	об основах безопасности занятий физической культурой и спортом	подбирать комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (статические нагрузки, гиподинамия)	выполнения комплексов упражнений для профилактики нарушений осанки и плоскостопия
	о гигиенических требованиях к одежде и обуви для занятий физической культурой	выполнять дыхательные упражнения и гимнастику для глаз в течение рабочего дня	выполнения дыхательных упражнений и гимнастики для глаз

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	о комплексах упражнений для профилактики плоскостопия и нарушений осанки	составлять индивидуальный график занятий физической культурой с учётом рабочего графика	организации коротких физкультурных пауз в течение рабочего дня
	о дыхательных упражнениях и гимнастике для глаз как средства профилактики профессиональных заболеваний	использовать элементы физической культуры для снятия утомления в процессе работы	поддержания оптимального уровня физической активности для профессиональной деятельности
	о влиянии регулярных физических нагрузок на работоспособность и стрессоустойчивость	контролировать нагрузку и избегать переутомления при совмещении работы и тренировок	самоконтроля за состоянием организма при выполнении физических нагрузок
	о взаимосвязи между физической активностью и профессиональной эффективностью		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
объем образовательной программы	80
в том числе:	
теоретическое обучение	
практическое обучение	78
самостоятельная работа	
промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы формирования физической культуры личности			
Тема № 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	<i>Содержание учебного материала</i>	22/22	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	22	
	Практическое занятие № 1 Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Формирование знаний и представлений, обучающихся по основам безопасности занятий.	2	
	Практическое занятие № 2 Выполнение комплексов утренней гимнастики. Формирование знаний и представлений обучающихся по основам безопасности занятий.	2	
	Практическое занятие № 3 Тесты программы СПО для оценки уровня физической подготовленности. Выполнение комплексов упражнений для глаз. Формирование гигиенических знаний и представлений, обучающихся о гигиене одежды.	2	
	Практическое занятие № 4 Выполнение комплексов упражнений для развития скоростно-силовых качеств.	2	
	Практическое занятие № 5 Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.	2	
	Практическое занятие № 6 Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия и нарушения осанки.	2	
	Практическое занятие № 7 Выполнение комплексов утренней гимнастики. Формирование знаний и представлений обучающихся по основам безопасности занятий	2	
	Практическое занятие № 8 Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	2	
	Практическое занятие № 9 Совершенствование физических качеств: выносливость, скоростно - силовые качества. Обучение технике общеразвивающих прикладных упражнений.	2	
	Практическое занятие № 10 Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья профилактику нарушений работы органов и систем организма	2	
	Практическое занятие № 11 Совершенствование Контроль уровня физической подготовленности. Прием зачета по дисциплине.	2	
	<i>Содержание учебного материала</i>	28/28	
	<i>в том числе практических и лабораторных занятий</i>	28	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема № 1.2 Общая физическая подготовка	Практическое занятие № 12 Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	2	
	Практическое занятие № 13 Строевые и порядковые упражнения: совершенствование строевых упражнений и перестроений на месте и в движении. Комплекс ОРУ для развития физических качеств.	2	
	Практическое занятие № 14 Упражнения общеприкладной направленности, в сочетании с медленным бегом, переноска партнера на спине- юноши, набивного мяча(3кг)- девушки.	2	
	Практическое занятие № 15 Прыжки из приседа в присед из выпрямления тела в прыжке. Выполнить упражнения на внимание.	2	
	Практическое занятие № 16 Строевые порядковые упражнения. Комплекс ОРУ с гимнастической палкой. Техника бега на средние дистанции. «Рванный бег».	2	
	Практическое занятие № 17 Строевые упражнения. Перестроения на месте. Комплекс ОРУ с мячом. 12 мин бег с переменной скоростью. Эстафетный бег, приближенный к соревновательному. П/И «Попади в цель». Выполнить упражнения на внимание.	2	
	Практическое занятие № 18 Допустимая ЧСС во время работы для своего возраста. Строевые и порядковые упражнения. Комплекс ОРУ с палкой. Бег с выполнением заданий до 15 мин.	2	
	Практическое занятие № 19 Совершенствование строевых упражнений на месте и в движении. Комплекс ОРУ С обручем. Совершенствование раскладки сил в 12-минутном ходьбе и беге.	2	
	Практическое занятие № 20 Совершенствование строевых упражнений на месте и в движении. Подвижные игры различной интенсивности с элементами легкой атлетики	2	
	Практическое занятие № 21 Совершенствование строевых упражнений на месте и в движении. Подвижные игры различной интенсивности с элементами баскетбола.	2	
	Практическое занятие № 22 Совершенствование строевых упражнений на месте и в движении. Подвижные игры различной интенсивности с элементами волейбола.	2	
	Практическое занятие № 23 Совершенствование строевых упражнений на месте и в движении. Подвижные игры различной интенсивности с элементами гимнастики.	2	
	Практическое занятие № 24 Подвижные игры различной интенсивности.	2	
	Практическое занятие № 25 Оценка уровня физической подготовленности.	2	
Тема № 1.3 Легкая атлетика	Содержание учебного материала	20/20	
	в том числе практических и лабораторных занятий	20	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 26 Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции).	2	
	Практическое занятие № 27 Освоение высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	
	Практическое занятие № 28 Освоение бега 100 м	2	
	Практическое занятие № 29 Эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м	2	
	Практическое занятие № 30 Бег по прямой с различной скоростью.	2	
	Практическое занятие № 31 Равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).	2	
	Практическое занятие № 32 Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги».	2	
	Практическое занятие № 33 Прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. На каждом планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.	2	
	Практическое занятие № 34 Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);	2	
	Практическое занятие № 35 Толкание ядра; сдача контрольных нормативов.	2	
Тема № 1.4 Спортивные игры	Содержание учебного материала	8/8	
	в том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 36 Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком),	2	
	Практическое занятие № 37 Вырывание и выбивание (приемы овладения мячом),	2	
	Практическое занятие № 38 Прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты.	2	
	Практическое занятие № 39 Освоение правил игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего (акад. ч.)		80/80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.3. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584662> (дата обращения: 16.03.2026).
2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587120> (дата обращения: 16.03.2026).
3. Психология физической культуры и спорта: учебник и практикум для вузов / А. Е. Ловягина, Н. Л. Ильина, С. В. Медников, Е. Е. Хвацкая ; под редакцией А. Е. Ловягиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 609 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17746-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583475> (дата обращения: 16.03.2026).
4. Германов, Г. Н. Методика обучения предмету «Физическая культура». Легкая атлетика: учебник для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 461 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05784-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585698> (дата обращения: 16.03.2026).
5. Германов, Г. Н. Двигательные способности и физические качества. Разделы теории физической культуры: учебник для вузов / Г. Н. Германов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04492-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585627> (дата обращения: 16.03.2026).
6. Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка: учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Зайцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19946-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587990> (дата обращения: 16.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
Раздел 1 Основы формирования физической культуры личности			
Тема № 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	ОК 01, ОК 04, ОК 08	оцениваемая деятельность:	лист наблюдения устный и письменный опрос
		выполнения упражнений для развития скоростно-силовых качеств и наращивания мышечной массы	
		выполнения упражнений для глаз	
		контроль за уровнем физической нагрузки и самочувствием во время занятий	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		выполнять комплексы дыхательных упражнений и утренней гимнастики	
		проводить простейшие тесты для оценки уровня физической подготовленности	
		выполнять упражнения для профилактики плоскостопия и нарушений осанки	
		составлять и проводить самостоятельно подготовленные комплексы упражнений для укрепления здоровья	
		применять знания о гигиене одежды и обуви в процессе занятий физической культурой	
		демонстрируемые знания:	
		о роли и значении физической культуры в формировании личностных качеств и здоровом образе жизни;	
		об основах безопасности занятий физической культурой и спортом;	
		о гигиенических требованиях к одежде и обуви для занятий физической культурой;	
		о влиянии физических упражнений на работу органов и систем организма	
		о методах оценки уровня физической подготовленности (в рамках программы СПО)	
Тема № 1.2 Общая физическая подготовка	ОК 01, ОК 04, ОК 08	оцениваемая деятельность:	лист наблюдения выполнения общепринятых нормативов
		строевых упражнений на месте и в движении.	
		выполнения ОРУ с гимнастической палкой, мячом, обручем	
		бега с переменной скоростью и эстафетного бега	
		участия в подвижных играх с элементами лёгкой атлетики, баскетбола, волейбола и гимнастики	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		демонстрируемые навыки и умения: выполнять построения и перестроения, различные виды ходьбы, беговые и прыжковые упражнения выполнять ОРУ в парах и с предметами (гимнастическая палка, мяч, обруч) применять технику бега на средние дистанции и «рваного бега» организовывать и проводить подвижные игры различной интенсивности контролировать ЧСС во время выполнения упражнений демонстрируемые знания: о строевых и порядковых упражнениях, их значении в организации коллективных занятий о технике выполнения общеразвивающих упражнений (ОРУ) с предметами и без них о допустимой частоте сердечных сокращений (ЧСС) во время физической нагрузки для своего возраста о правилах проведения подвижных игр и их роли в развитии физических качеств	устный и письменный опрос
Тема № 1.3 Легкая атлетика	ОК 01, ОК 04, ОК 08	оцениваемая деятельность: техники бега на разные дистанции выполнения прыжков в длину и высоту метания гранаты и толкания ядра демонстрируемые навыки и умения: выполнять беговые упражнения различной интенсивности и дистанции (включая 100 м, 2 000 м для девушек и 3 000 м для юношей) выполнять высокий и низкий старт, стартовый разгон и финиширование прыгать в длину с разбега способом «согнув ноги» прыгать в высоту различными способами метать гранату (500 г для девушек, 700 г для юношей) толкать ядро сдавать контрольные нормативы по лёгкой атлетике демонстрируемые знания: о технике выполнения беговых упражнений (кроссовый бег, бег на короткие, средние и длинные дистанции)	лист наблюдения выполнения общепринятых нормативов устный и письменный опрос

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Формы контроля
		о технике высокого и низкого старта, стартового разгона и финиширования о способах прыжков в длину и высоту (включая «согнув ноги», «прогнувшись», «перешагивание», «ножницы», «перекидной») о технике метания гранаты и толкания ядра о нормативах и требованиях к сдаче контрольных испытаний	
Тема № 1.4 Спортивные игры	ОК 01, ОК 04, ОК 08	оцениваемая деятельность:	лист наблюдения выполнения общепринятых нормативов устный и письменный опрос
		выполнения базовых технических элементов баскетбола	
		применения тактических приёмов в игровой ситуации	
		взаимодействия с партнёрами в команде	
		демонстрируемые навыки и умения:	
		ловить и передавать мяч, вести мяч и выполнять броски в корзину (с места, в движении, прыжком)	
		применять приёмы овладения мячом (вырывание и выбивание)	
		использовать приёмы защиты (перехват, накрывание) и тактики нападения	
		играть по упрощённым правилам баскетбола	
		демонстрируемые знания:	
		о базовых элементах техники баскетбола (ловля и передача мяча, ведение, броски в корзину)	
		о приёмах овладения мячом (вырывание и выбивание)	
		о тактике нападения и защиты в баскетболе (перехват, накрывание, приёмы против броска)	
		о правилах игры в баскетбол и упрощённых правилах для учебных игр	