

МИНИСТЕРСТВО ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО МИРА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Нижегородской области  
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»**  
(ГБПОУ НО «КБЛК»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело**

Р.п. Красные Баки

2022г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело.

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж»

Разработчики: В.Н. Пащенко преподаватель,

Ю.С. Дубицкая преподаватель,

Ю.В. Корзунов преподаватель.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии  
укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм  
протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

Председатель: Дубицкая / Дубицкая Ю.С. /

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4-7</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8-13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14-16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17-26</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» и соответствующие ему профессиональные компетенции, общие компетенции, личностные результаты реализации программы воспитания.

### 1.2.1 Перечень общих компетенций, личностных результатов (ЛР) реализации программы воспитания

Код ОК, ЛР	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в

	том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом</b>	

<b>Российской Федерации</b>	
<b>ЛР 18</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области

### 1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ВД 2	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

### 1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;</li> <li>- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</li> <li>- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</li> </ul>
знать:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи, функции и особенности работы службы питания;</li> <li>- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;</li> <li>- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;</li> <li>- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;</li> <li>- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;</li> <li>- технологию организации процесса питания;</li> <li>- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;</li> <li>- этапы процесса обслуживания;</li> <li>- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;</li> <li>- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;</li> <li>- регламенты службы питания;</li> <li>- критерии и показатели качества обслуживания; - методы оценки качества предоставленных услуг.</li> </ul>
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль</li> </ul>

	<p>деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</li> <li>- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</li> </ul>
--	---

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего часов – 360 часов.

Из них на освоение МДК

- МДК02.01 – 136 часов,

- МДК02.02 – 74 часа,

на практику:

- учебную 144 часа,

на практическую подготовку 268 часа,

Самостоятельная работа 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе по модулю	Учебная практика, часов
			Обязательные аудиторные учебные занятия				самостоятельная учебная работа			
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (работа), часов	из них практическая подготовка, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
ПК 2.1, ПК 2.2, 2.3. ОК1-ОК6, ОК7 - ОК11 ЛР 1-18	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, в том числе на иностранном языке	<b>360</b>	198	124	-	268	6	-	6	<b>144</b>
	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>							<b>6</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>360</b>	<b>198</b>	<b>124</b>	<b>-</b>	<b>268</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>144</b>



## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю \_\_

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	В том числе практической подготовки	Коды ПК, ОК, ЛР, формированию которых способствует элемент учебной дисциплины
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, в том числе на иностранном языке</b>		<b>360</b>		
<b>МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</b>		<b>136</b>	<b>56</b>	
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	<b>Содержание</b>	24		ПК 2.1-2.3 ОК 1-7, 11 ЛР 1-8, 10-18
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.			
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Классификация услуг общественного питания.			
	3. Классификация предприятий общественного питания.			
	4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.			
	5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.			
	6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.			
7. Деловое общение. Этика и этикет.				
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	1. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	6	6	ПК 2.1
	2. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.			
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы	<b>Содержание</b>	20		ПК 2.1-2.3 ОК 3-11 ЛР 1-18
	1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;			
	2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности			

питания.	организаций службы питания.			
	3. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Источники снабжения и поставки предприятий общественного питания.			
	4. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.			
	5. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.			
	6. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.			
	7. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.			
	8. Стили и методы подачи блюд и напитков.			
	9. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	3.Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания. 4.Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. 5.Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. 6.Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. 7.Технология процесса обслуживания в организациях службы питания. 8.Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами. 9.Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами. 10.Составление нормативных и технических документов службы питания.			
Тема 1.3. Специальные	Содержание	24		ПК 2.2-2.3

<p>виды услуг и формы обслуживания</p>	<p>1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.  2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.  3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.  4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.  5. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.  6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.  7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.  8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.  9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.</p>			<p>ОК 4,6,8,10,11  ЛР 1-9, 11-18</p>
<b>Тематика практических занятий</b>				
	<p>11. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.  12. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.  13. Подготовка и организация обслуживания шведского стола.  14. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.  15. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.  16. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.  17. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств  18. Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.</p>	26	26	ПК 2.2-2.3
<p>Тема 1.4.  Контроль и качество предоставления услуг</p>	<p>Содержание  1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.</p>	6		<p>ПК 2.3  ОК 1,3,4,6,10,11  ЛР 1-8, 11-18</p>

потребителям.	2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества. 3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	19.Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. 20.Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	6	6	ПК 2.3
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>		
<b>МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>		<b>74</b>	<b>74</b>	
Тема 2.1. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	ПК 2.1-2.3 ОК 1-7, 11 ЛР 1-8, 10-18
	1.Введение лексики по теме «Еда», закрепление в упражнениях			
	2. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	3. Forms Of Adress. Greetings. Thanks. Apologies. Saying Good Bye			
	4. Изучение структуры There is/ are, закрепление в упражнениях.			
	5. Выполнение упражнений с использованием пройденной темы. Развитие навыков устной речи.			
	6. Shopping At The Supermarket. At The Department Store.			
	7. Лексика по теме «Мера», закрепление в упражнениях			
	8. Выполнение упражнений с использованием пройденной темы. Развитие навыков устной речи.			
	9. Meals In England. Meals In USA. Dinner At The Restaurant. Taking Reservations By Telephone.			
	10. Лексика по теме «Способы приготовления еды», закрепление в упражнениях			
	11. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	12. Waiters Working Day. About The Waiters. A Day In The Life Of A Restaurant. Receiving And Seating Guest.			
13. Лексика по теме «Посуда», закрепление в упражнениях.				

	14. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	15. How To Set A Table. Cutlery And Tableware.			
	16. Лексика по теме «Напитки», закрепление в упражнениях.			
	17. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	18. Styles Of Food Service. Food Service Techniques. Serving Wine. Serving The Main Course.			
	19. Итоговое занятие по пройденному материалу			
Тема 2.2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	ПК 2.1-2.3 ОК 3-11 ЛР 1-18
	20. Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”.			
	21. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	22. Menu. Types Of Menu. Taking Food Orders. Clearing The Tables After Courses.			
	23. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики.			
	24. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	25. At The Bar. Cocktails. Glassware. Taking A Beverage Order.			
	26. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”.			
	27. Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”.			
	28. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	29. Methods Of Cooking. National Cusin			
	30. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	31. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	32. Room service. Введение лексики, закрепление в упражнениях.			
33. Выполнение упражнений с использованием пройденной				

	лексики. Развитие навыков устной речи.			
	34. Чтение и перевод текста “The banquet”.			
	35. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	36. Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля.			
	37. Выполнение упражнений с использованием пройденной лексики. Развитие навыков устной речи.			
	38. Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах			
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 02.02</b>				
	1. Заполнение и обработка заявок и бланков на иностранном языке	<b>6</b>		
	2. Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами.			
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ</b>				
	1. Построение организационной структуры управления службы питания	<b>144</b>	<b>144</b>	
	2. Составление должностных и функциональных обязанностей сотрудников службы питания, в т.ч. на иностранном языке			
	3. Расчет потребностей и определение численности работников службы питания			
	4. Составление различных видов меню, в т.ч. на иностранном языке.			
	5. Контроль качества деятельности сотрудников службы питания			
	6. Организация, координация и контроль деятельности службы питания			
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>6</b>		
<b>Всего</b>		<b>360</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания».

##### **Лаборатории:**

«Учебный ресторан»;

«Учебный Бар»;

«Информационных технологий в профессиональной деятельности»;

##### **Спортивный комплекс:**

**Спортивный зал**

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»:**

-АРМ-преподавателя

-АРМ-студента

-Мультимедийное оборудование

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

- комплекты стеклянной, столовых приборов, столового белья;

- инструкция и журнал по технике безопасности;

- комплект учебно-методической документации.

#### **«Учебно-производственная мастерская при лаборатории" (учебный бар):**

Барная стойка, кофеварка, блендер, миксер для коктейлей, салат-бар (гастроёмкость с крышкой), столы, скатерти, блюда кофейные, блюда чайные, вазы, вилки десертные, вилки для рыбы, вилки столовые, кольца для салфеток, ложки десертные, ложки чайные «Сонет», ложки столовые «Сонет», молочники, ножи для мяса «Сонет», ножи для рыбы, ножи столовые «Сонет», подсвечники, сахарницы, тарелки, фужеры, чайники заварочные, чашки кофейные, чашки чайные, щипцы для сахара, щипцы ложка, подносы.

##### **Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

## **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Информационно-коммуникационных технологий»:**

- АРМ-преподавателя;
- АРМ-студента;
- доска аудиторная;
- интерактивная доска;
- проектор мультимедийный;
- ноутбук;
- МФУ- принтер;
- сканер;
- компьютеры в сборе с программным обеспечением Microsoft Office и

выходом в интернет.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1 Основные источники**

**Усов В.В.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студентов СПО/ В.В. Усов. -15-е изд., стер. –М.: ИЦ «Академия»,2018. -432с.

**Л.Л. Счесленок** Организация обслуживания в организациях общественного питания (профессиональный модуль): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. -3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия»,2020. -336с.

**Воробьева С.А.** Деловой английский для ресторанного бизнеса (В1): учебное пос. для СПО/С.А. Воробьева, А.В. Киселева.-2-е изд.,испр. и доп., М.: Изд. «Юрайт».2022.-463 с. - [Электронный ресурс] - [www.urait.ru](http://www.urait.ru)

**Родыгина Н.Ю.** Этика деловых отношений: учебник и практикум для студентов СПО/ Н.Ю. Родыгина. - М.: ИЦ «Юрайт»,2019. -431с.

**И.И. Потапова** Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник для студентов СПО/ - 2-е изд.,стер., М.: ИЦ «Академия»,2020.-208 с.- [Электронный ресурс] - [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)

#### **Дополнительная литература**

**Киреева И.А.,** Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания: учебное пособие / И.А. Киреева, Т.И. Галеева. — Москва: КноРус, 2023. — 135 с. —[Электронный ресурс] - [www.book.ru](http://www.book.ru)

**Калачев С.Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО/С.Л. Калачев. -2-е изд. перераб. и доп.- М.: Издательство Юрайт, 2019.-479с.-[Электронный ресурс] - [www.urait.ru](http://www.urait.ru)

**Баранов Б. А.** Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 184 с.-[Электронный ресурс] - [www.urait.ru](http://www.urait.ru)

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей

Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"



Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001  
№ 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"

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

2. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества

3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения

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

Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. <https://urait.ru/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>

5. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. <https://urait.ru/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\\_article=7830](http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830)
2. <http://prohotel.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных, общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной	75% правильных ответов Оценка процесса	Тестирование Собеседование Экзамен

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Оценка результатов Экспертное наблюдение</p>	<p>Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов Экспертное наблюдение</p>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов Экспертное наблюдение</p>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа</p>

		<p>Экспертная оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.</p> <p>Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Опросный лист ответов обучающегося</p> <p>Ролевая игра</p> <p>Ситуационная задача</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.</p> <p>Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Опросный лист ответов обучающегося</p> <p>Ролевая игра</p> <p>Ситуационная задача</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.</p>

поведения.		Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов Экспертное наблюдение	Тестирование Собеседование Экзамен Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов Экспертное наблюдение	Тестирование Собеседование Экзамен Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ОК 9. Использовать информационные	75% правильных ответов	Тестирование Собеседование

<p>технологии профессиональной деятельности.</p>	<p>в</p>	<p>Оценка процесса Оценка результатов Экспертное наблюдение</p>	<p>Экзамен Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>на и</p>	<p>75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов Экспертное наблюдение</p>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.</p>	<p>в</p>	<p>75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов Экспертное наблюдение</p>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен Дифференцированный зачет Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося Ролевая игра Ситуационная задача</p>

		Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий
--	--	--

### Комплекс критериев оценки личностных результатов, обучающихся

ЛР	Комплекс критериев оценки личностных результатов, обучающихся:	Методы оценки
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</li> <li>– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</li> <li>– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</li> </ul>	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</li> <li>– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</li> <li>– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</li> <li>– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;</li> </ul>	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</li> <li>– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики;</li> </ul>	Тестирование Собеседование Экзамен

<p>обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>		
<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;</p>	<p>Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа</p>
<p>ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p>	<p>Практическая работа Виды работ на практике</p>
<p>ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной</p>	<p>– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; – добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача</p>



поддержке и волонтерских движениях		Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; – проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; – проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; – готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую	– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике

устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Тестирование Собеседование Экзамен Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; – готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 14.	– демонстрация интереса к будущей профессии;	Тестирование

<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка собственного продвижения, личностного развития;</li> <li>– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</li> <li>– проявление высокопрофессиональной трудовой активности; – участие в исследовательской и проектной работе;</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</li> </ul>	<p>Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике</p>
<p>ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка собственного продвижения, личностного развития;</li> <li>– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</li> <li>– проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</li> </ul>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике</p>
<p>ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</li> </ul>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике</p>
<p>ЛР 17. Проявляющий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле,</li> </ul>	<p>Тестирование Собеседование</p>

ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	природным богатствам России и мира; – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике
ЛР 18. Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области	– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Тестирование Собеседование Экзамен Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Виды работ на практике