


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное образовательное учреждение
«Амвросиевский профессиональный лицей»**

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР


Подпись Л.Г. Баглай

« 31 » августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГОУ «АПЛ»




Подпись М. Сысенко

« 31 » августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17

Деловая культура

43.01.09 Повар, кондитер

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины «**Деловая культура**» разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП.

Организация-разработчик: ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Разработчики:

1. Петунина Т.Н. преподаватель профессиональных дисциплин ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Рецензенты:

1. _____

Одобрена и рекомендована
с целью практического применения
методической комиссией для подготовки
работников торговли и общественного питания,
сферы услуг

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20_ / 20_ учебный год
Протокол № _____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.

В программу внесены дополнения и
изменения (см. Приложение ____, стр. ____)

Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20_ / 20_ учебный год
Протокол № _____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.

В программу внесены дополнения и
изменения (см. Приложение ____, стр. ____)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Деловая культура является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО (СПО) 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)*(2).

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать в коллективе;
- эффективно использовать правовые средства в своей жизнедеятельности;
- владеть навыками самоконтроля, физического развития, здорового образа жизни и др.
- владеть родным языком;
- анализировать ситуацию и выбирать решения;
- планировать работу и проводить анализ результатов деятельности;
- владеть методами и средствами информационных технологий;
- иметь навыки самообразования, поиска необходимой информации;
- использовать методы гуманитарных наук в производственной деятельности и освоении нравственных норм;
- строить общение с людьми, в том числе (на элементарном уровне) на одном из иностранных языков;

- создавать активную рабочую атмосферу, обеспечивающую предпосылки для творческого и высокопроизводительного труда всех сотрудников;
- реализовывать себя как личность, творчески трудиться;
- налаживать и поддерживать обратную связь с людьми;
- извлекать уроки из результатов своей деятельности и деятельности коллег;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- понимать социальную значимость профессий; включённость в общественные отношения;
- гибкое приспособление к условиям нового производства, рыночной экономики и предпринимательства;
- психологическую готовность к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности;
- иметь способность к продолжению образования, включая режим самообразования;
- этические принципы и нормы и следование им;
- грамотно использовать родной и иностранный языки (последний — в объёме лексического и грамматического минимума, необходимого в профессиональной деятельности).
- знать свои полномочия и объём личной ответственности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **32 часов**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа** , в том числе:
практические работы обучающегося **6 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Деловая культура

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Образовательная учебная нагрузка (всего)	32
Теоретические занятия(всего) в том числе:	32
практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта (тестирование)	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Деловая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение 1.	Основные понятия: культура, деловая культура, деловые отношения. Общее понятие о культуре и её роли в обществе. Сущность культуры общения. Значение предмета для овладения профессией	1	1
Раздел 1.	Эстетическая культура Профессиональная эстетика в сфере общественного питания	4	
Тема 1.1. Общие сведения об эстетике-науке ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6 2	Основные области эстетической деятельности человека. Общее понятие об эстетической культуре Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности работника общественного питания Сферы эстетической культуры: архитектура, искусство, дизайн и др. Сущность эстетического воспитания; его значение. Эстетические чувства Эстетические требования к внешнему облику работника общественного питания. Понятие об эстетическом вкусе	4	1 2 2 2
Раздел 2.	Этическая культура	6	
Тема 2.1. Общее понятие об этической культуре ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6	Общее понятие об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика» Роль морали в формировании личности. Нравственные принципы Профессиональная этика. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство Нравственные требования к профессиональному поведению работника общественного питания: вежливость, тактичность, доброжелательность и др. Этикет, сферы его действия	6	1 2 2 2 2
Раздел 3.	Психология общения	8	
Тема 3.1. Психологические аспекты делового общения ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3	Основные сведения о психологических процессах, психических свойствах, психических состояниях человека Психологические основы общения. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении. Темперамент. Характер и воля Общее понятие о личности. Способности – важное условие успеха в профессиональной	6	1 2 2

ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6	деятельности Специфика трудовой деятельности работника общественного питания. Характеристика процесса делового общения. Коммуникативные умения и навыки		2 2
Практическая работа Решение ситуационных задач «Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении»		2	
Раздел 4.	Культура делового общения в профессиональной деятельности работника общественного питания	12	
Тема 4.1 Культура поведения работника общественного питания ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6	Коммуникация и её особенности, виды, принцип действия, основные факторы эффективной коммуникации, каналы коммуникации Содержание и сущность речевого общения. Деловая беседа. Культура телефонного общения Невербальные средства общения. Жесты. Мимика Стили делового общения. Этикет делового общения. Основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства и др. Культура межличностных контактов. Общение как взаимодействие. Успех делового общения. Межличностный конфликт, его виды, источники и причины. Правила поведения в конфликтах	8	1 2 2 2 2
Практическая работа 1.Решение ситуационных задач «Стили делового общения» 2. Решение ситуационных задач «Межличностный конфликт»		4 2 2	
	Дифференцированный зачёт по курсу «Деловая культура» (тестирование)	1	3
	Всего	32	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Материально – техническое обеспечение.

Учебный кабинет деловой культуры.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места – 30;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий и Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Обязательная литература:

- Г.М. Шеламова «Этикет делового общения»: учебное пособие для сред. проф. образования; 6-е издание, стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.
- Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник для сред. проф. образования; 11-е издание, перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 192с.

Интернет – ресурсы:

Общий этикет – электронная энциклопедия.

Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия 2015г. Современная электронная универсальная энциклопедия.

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли

www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

www.e-mm.ru - сайт «Модный магазин. Журнал для профессионалов»

Дополнительная литература:

- Т.Г. Григорьева «Основы конструктивного общения»: практикум. 2-е издание, исправ. и доп.; Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 1999 – 121с.
- С.М.Емельянов «Практикум по конфликтологии». 2-е издание, доп. и перераб., СПб.: Питер, 2013 – 400с.
- Кошечкина, И. П., Канке, А.А.Профессиональная этика и психология делового общения.-М.: ИД «Форум»:ИНФРА-М,2014. - 304 с - ISBN: 978-5-8199-0374-2, 978-5-16-003441-6
- Лисенкова, О.Ю. Этика и психология деловых отношений, Москва, Дрофа 2014. - 336 с ISBN:: 5-89502-404-1.
- Сандомирский М.Е. Психология коммерции.-М.:Академия,2016.-224с.
- Сорокина Л.С. Основы делового общения, Москва, Дрофа, 2015.
- Л.А.Попов Этика. Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.
- Л.Д.Столяренко Психология делового общения и управления. Серия «Учебники 21 века», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2014 – 512с.
- Л.Д.Столяренко Основы психологии. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 1997-736с.

- Н.Н.Ежова Научись общаться!: коммуникативные тренинги. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015-249с.
- М.С.Мириманова Конфликтология. Учебник для студ. сред. пед. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 320с.
- С.Емельянов. Практикум по конфликтологии. 2-е изд. доп. и перераб. – СПб.: Питер, 2013 – 400с.
- Н.Ф.Вишнякова Конфликтология. Учебное пособие, 3-е изд.-Мн.: Университетское, 2002 – 318с. 1.Н.Ф.Вишнякова Конфликтология. Учебное пособие, 3-е изд.-Мн.: Университетское, 2014 – 318с.
- Карнеги,Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс,1984. – 320 с. - ISBN 985-14-1051-9
- Кубейн, Н.Р. Как стать великим продавцом, - М.: Эксмо, 2016. -208с. - ISBN: 0-939975-13-0
- Л.А.Попов Этика. Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.
- Томилов В.В. Культура предпринимательства.- СПб.: Питер, 2014 . – 368. ISBN: 0-939975-13-0
- Язык жестов. Кристина Айслер-Мертц / Пер. с нем. К. Давыдовой. — М.: ФАИР-ПРЕСС, 2014. — 160 с. — ISBN 5-8183-0323-3.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
быть готовым к ответственности за выполняемую работу, способным самостоятельно и эффективно решать проблемы в профессиональной деятельности	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
быть способным к практической деятельности по решению профессиональных задач различных организационно-правовых форм; владеть профессиональной лексикой	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
быть способным научно организовать свой труд, применению компьютерной техники в сфере профессиональной деятельности	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
быть готовым к позитивному взаимодействию с коллегами, обладать устойчивым стремлением к самосовершенствованию; стремиться к творческой самореализации	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
быть готовым к постоянному профессиональному росту	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
Знания:	
понимать суть деловой этики, её место и роль в	фронтальный и индивидуальный

жизни человека и общества	устный опрос; тестирование
иметь представление о компонентах деловой этики и делового этикета, их возникновении и развитии, о способах порождения нравственных ценностей, норм и знаний, о механизмах передачи их в качестве духовного опыта	фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование; презентации, сообщения, рефераты по темам
понимать нравственную ситуацию в современном российском деловом мире, быть способным разобраться в процессах, присущих российской деловой культуре, уметь сопоставить их с духовными и нравственными процессами в других регионах мира	фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование
иметь научное представление о здоровом образе жизни, владеть умениями и навыками физического совершенствования	фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование