

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

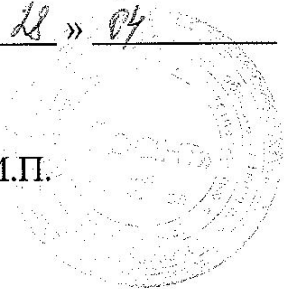
генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

« 28 » 04 2021 г.

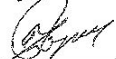
М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 28 » 04 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП.04 Основы культуры профессионального общения

43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2021

Рабочая программа, профессионального модуля ОП.04 Основы культуры профессионального общения разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 726, зарегистрирован Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 2636.

Рассмотрена на заседании ПЦК Дисциплин общепрофессионального цикла водного транспорта и профессионального обучения,

протокол № 9 от «21» апреля 2021г.

Председатель ПЦК  / Науманова С.Ж. /

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик:

Куксова М.В. – преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04. Основы культуры профессионального общения

### 1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП.04. Основы культуры профессионального общения питания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.04. Основы культуры профессионального обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии.

Код	Наименование общих компетенций
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).

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух-или четырехнедельное).
ПК 1.2.	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ПК 1.1-1.3. ПК 3.1-3.10	<ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать правила этикета;</li><li>– применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li><li>– использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li><li>– работать в команде;</li><li>– определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– правила обслуживания;</li><li>– правила этикета;</li><li>– эстетику внешнего облика повара судового;</li><li>– психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара судового;</li><li>– механизмы взаимопонимания в общении;</li><li>– техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li><li>– источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.</li></ul>

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04. Основы культуры профессионального общения**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Основы культуры профессионального общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые компетенции	
Тема 1 Психология общения	2	3	4	
	Содержание	2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ПК 1.1-1.3, ПК 3.1-3.10	
	Общение. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы и убеждения. Механизмы взаимопонимания в общении.			
	<b>Практические занятия</b>	10		
	ПР № 1 Ведение беседы и способы убеждения собеседника	2		
	ПР № 2 Приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	2		
	ПР № 3 Техники и приемы делового общения	2		
	ПР № 4 Вербальное и не вербальное общение	2		
	ПР № 5 Самодиагностика индивидуальных особенностей	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4		
	СР №1 Навыки общения и манеры поведения	2		
	СР №2 Приемы ведения беседы, телефонного общения	2		
Тема 2 Основы профессиональной этики	Содержание	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1-1.3, ПК 3.1-3.10	
	Этикет. Правила этикета. Этика внешнего облика повара судебного. Правила обслуживания. Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара судебного.			
	<b>Практические занятия</b>	6		
	ПР № 6 Средства техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	2		
	ПР № 7 Правила обслуживания судовой команды.	2		
	ПР № 8 Профессиональный имидж судебного повара	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	8		
	СР № 3 Выписать из лекции особенности делового общения и его специфику в деятельности повара судебного.	2		
	СР № 4 Профессиональный имидж судебного повара.	2		
	СР № 5 Культура телефонного общения.	2		
	СР № 6 Деловой этикет	2		
	Тема 3 Психология конфликта	Содержание	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1-1.3, ПК 3.1-3.10
Конфликт. Виды конфликтов. Источники и причины конфликтных ситуаций. Способы решения конфликтов в профессиональной деятельности.				
<b>Практические занятия</b>		8		
ПР № 9 Конфликт и его структура		2		
ПР № 10 Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности		2		
ПР № 11 Правила и стратегия поведения в конфликтных ситуациях		2		
ПР № 12 Тактика поведения в конфликтных ситуациях		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		4		
СР № 7 Психология конфликта		2		
СР № 8 Психология стилей поведения в конфликтных ситуациях		2		
СР № 9 Психология стилей поведения в конфликтных ситуациях		2		
Дифференцированный зачет			2	
<b>Обязательная учебная нагрузка:</b>		<b>32</b>		
<b>Самостоятельная учебная нагрузка:</b>		<b>16</b>		
<b>Максимальная учебная нагрузка:</b>		<b>48</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы имеется учебный кабинет культуры профессионального общения

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные учебные пособия;
- видеофильмы

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

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийная установка.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Столяренко Л.Д. Психология общения: учебник для СПО. – М.: Издательство «Феникс», 2016 (25)

##### **Дополнительные источники:**

1. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения [Текст]: Учебник для начального проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015

2. Ожегов, С.И. Словарь русского языка. / С.И. Ожегов. – М.: «АТЕМП», 2004. – 944с.

3. Резниченко, И.Л. Словарь ударений русского языка / И.Л. Резниченко. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2011. – 944 с.

4. Розенталь, Д.Э. Справочник по орфографии и пунктуации. / Д.Э. Розенталь. – М.: Айрис-пресс, 2008. – 832 с.

5. Большой словарь иностранных слов / сост. А.Ю. Московик. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2010. – 816 с.

6. Соловьев, Н.В. Словарь правильной русской речи / Н.В. Соловьев. – М.: АСТ: Астрель, 2012. – 847 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. - Луговский В. А. Психология профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2015. — Режим доступа: <http://kubsau.ru/upload/iblock/bbe/bbe113e611f5812d04f6401d31aa3151.pdf>, свободный
2. - Мокроносов, А. Г. Конкуренция и конкурентоспособность [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал ун-та, 2014. Режим доступа: [http://elar.urfu.ru/bitstream/10995/28814/1/978-5-7996-1098-2\\_2014.pdf](http://elar.urfu.ru/bitstream/10995/28814/1/978-5-7996-1098-2_2014.pdf), свободный
3. [portal@gramota.ru](mailto:portal@gramota.ru);
4. <http://www.slovari.gramota.ru>;
5. <http://www.slovari.ru>.
6. [www.yamal.org/ook](http://www.yamal.org/ook)
7. [www.stihi-rus.ru/pravila.htm](http://www.stihi-rus.ru/pravila.htm)
8. [www.philol.msu.ru/rus/galya-1/](http://www.philol.msu.ru/rus/galya-1/)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий самостоятельной работы.

Результаты общения	Формы и методы контроля и оценки результатов общения
<b>Умения</b>	
соблюдать правила профессиональной этики;	Оценка результатов выполнения практических занятий, самостоятельных и контрольных работ
применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	
использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	
определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	
<b>Знания</b>	
правила обслуживания населения;	Оценка результатов устного и письменного опросов, выполнения самостоятельных и контрольных работ, тестовых заданий
основы профессиональной этики;	
эстетику внешнего облика судового повара;	
психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности парикмахера;	
механизмы взаимопонимания в общении;	
техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	
источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения (развитие профессиональных и общих компетенций)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	- демонстрация знаний норм составления меню с учетом калорийности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	- демонстрация практических знаний и умений по калькуляции продуктов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, самостоятельной работы.
ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	- демонстрация практических знаний и умений по определению качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, самостоятельной работы
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления и отпуска холодных блюд и закусок.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления и отпуска первых блюд и соусов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления и отпуска гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления и отпуска овощей	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 3.5. Готовить и отпускать	- демонстрация практических знаний и	Экспертное наблюдение и оценка

блюда из рыбы и морепродуктов.	умений технологии приготовления и отпуска блюд из рыбы и морепродуктов	выполнения практических работ.
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления и отпуска блюд из мяса и мясопродуктов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления и отпуска блюд яиц и творога	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления сладких блюд и напитков	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления кулинарных блюд	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.	- демонстрация практических знаний и умений технологии приготовления диетических блюд	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- определение методов и способов решения профессиональных задач в области культуры профессионального общения; - оценка эффективности и качества выполнения	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью в процессе освоения предмета, в том числе при выполнении заданий на дифференцированном зачете
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных задачах в области культуры профессионального общения	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью в процессе освоения предмета, в том числе при выполнении заданий на дифференцированном зачете
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с членами экипажа судна при прохождении производственной практики	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ., самостоятельной работы
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью в процессе освоения предмета, в том числе при выполнении заданий на зачете