

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»

**РАССМОТРЕНО**

Председатель ПЦК «ЭТП и ООП»

\_\_\_\_\_/Дзортова Т.А/  
«05» июня 2023 г

**Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной  
дисциплине**

ОП. 10 Деловая культура

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по профилю профессионального образования: естественно-научный

Кыштым, 2023

**Разработчик:**

ГБПОУ «ЮУГК»

Кыштымский филиал

преподаватель

Н.А. Хусаинова

**Эксперты:**

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

## **Содержание**

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для текущего контроля	10.
3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	11

## 1. Общие положения

**Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине**  
ОП. 10 Деловая культура, по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями (спецификация).

**Общие компетенции,** освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Результаты обучения	Должен знать	Должен уметь
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	этику деловых отношений; - основы деловой культуры в устной и письменной форме; - нормы, правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; - основные правила этикета; - основы психологии производственных отношений; - основы управления и конфликтологии.	применять правила делового этикета; - поддерживать деловую репутацию; - соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; - пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - выполнять нормы, правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; - налаживать контакты с партнерами, коллегами; - организовывать рабочее место.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		

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

**Основные печатные издания**

1. Агаева, А. Ш. Деловая культура и психология общения : учебное пособие / А. Ш. Агаева, Ш. А. Идрисов. — 2-е изд. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-9729-1528-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
2. Фалько, Г. В. Деловая культура и психология общения : учебное пособие / Г. В. Фалько. — Тюмень : ТюмГНГУ, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-9961-0420-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>.
3. Кургузов, В. Л. Деловая культура: теория и практика общения. Очерки лекционного курса : монография / В. Л. Кургузов. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2019. — 356 с. — ISBN 978-5-89230-829-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
4. Габдукаева Л. З., Решетник О. А. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания. — (Габдукаева, Л. З. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2018. — ISBN 978-5-7882-2527-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

**Дополнительная литература:**

1. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения : учебник для СПО. — 16-е изд., стер. — М.: Академия, 2017. — 192 с.  
ISBN 978-5-7695-4372-2
2. 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, 2019 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. — 184 с. — (Профессиональное образование).
3. Корнеев, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 304 с. — (Профессиональное образование).
4. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Химик [и др.] ; ответственный редактор В. В. Химик, Л. Б. Волкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 308 с. — (Профессиональное образование).
5. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 247 с. — (Профессиональное образование).
6. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 202 с. — (Профессиональное образование).

7. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Химик [и др.] ; ответственный редактор В. В. Химик, Л. Б. Волкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 308 с. — (Профессиональное образование).

#### **Информационные ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Режим доступа: <https://e/lanbook.com>
2. Облачная платформа отображения верифицированного цифрового образовательного контента и сервисов АО «Издательство Просвещение». Режим доступа: <https://educont.ru/>
3. <http://zavuch.ru>
4. <http://pedsovet.org>
5. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru) Информационно-поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд
6. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России

## 2. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) оценивание творческих работ;
- 2) защита проектов;
- 3) фронтальный опрос;
- 4) тестирование по теме;
- 5) индивидуальный опрос.

### Перечень рубежных тестовых заданий:

*Раздел 1 Эстетическая культура*

*Раздел 2 Этическая культура*

*Раздел 3 Личность и ее индивидуальные особенности*

*Раздел 4 Культура делового общения*

*Раздел 5 Культура речи. Речевой этикет*

### Перечень практических работ

№ п/п	Наименование
1.	Интерьер торгового зала
2.	Эстетика в оформлении стола
3.	Составление рекомендаций по основным требованиям, предъявляемым к внешнему виду работников общественного питания
4.	Выявление типа темперамента
5.	Тренинг по предупреждению и снятию стресса в процессе делового общения
6.	Определение самооценки (адекватной, завышенной и заниженной)
7.	Комплекс неполноценности. Влияние самооценки на поведение
8.	Тестирование по методике «Ваш стиль делового общения»
9.	Определение уровня владения невербальными компонентами в процессе делового общения
10.	Типичные искажения представлений о другом человеке: эффект ореола, эффект проекции, эффект первичности и новизны
11.	Определение стратегии поведения в конфликтной ситуации
12.	Составление блок-схемы конфликта, анализ причин его возникновения
13.	Разработка способов разрешения конфликтов
14.	Интерпретация жестов

### **3.Комплект КИМ для промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

Критерии оценивания:

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 90-100%

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80-90%

«3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов

#### **Перечень теоретических вопросов для подготовки к зачету**

1. Понятие об эстетике. Категории и области эстетики.
2. Роль искусства в эстетическом воспитании. Возникновение искусства.
3. Виды и жанры искусства; их специфика
4. Сферы эстетической культуры. Эстетический вкус.
5. Эстетические требования к внешнему облику работника ПОП: костюм, прическа, макияж
6. Эстетика интерьера на ПОП.
7. Цветы как элемент интерьера
8. Эстетика сервировки стола
9. Эстетика оформления готовых блюд и кондитерских изделий
10. Общие сведения об этической культуре. Категории этики
11. Профессиональная этика. Категории профессиональной этики.
12. Сферы действия этикета. Поведение на улице.
13. Поведение в общественном транспорте. Поведение в общественных местах.
14. Культура телефонного общения
15. Поведение в ресторане. Застольный этикет.
16. Деловой этикет, его принципы
17. Деловая репутация, имидж делового человека
18. Личность и индивидуальность. Ценности и потребности человека
19. Определение темперамента по внешнему виду. Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности
20. Проявление свойств темперамента в условиях обслуживания. Профессиональная направленность личности.
21. Развитие профессиональных способностей
22. Классификация и структура общения. Деловое общение, задачи и технологии
23. Психологические механизмы восприятия и понимания людьми друг друга. Роль стереотипов в восприятии



24. Коммуникативные умения и навыки работников предприятий общественного питания
25. Основные правила поведенческого этикета
26. Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт
27. Понятие о культуре речи. Этикетные слова.
28. Слова сорняки. Нормы ударения. Грамматика.