

**Приложение 3.3.28.
к ОПОП по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(16399 Официант)**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(заочное обучение)**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Ермакова Т.М.Ермакова
28 08 2017

Разработала: Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования
(далее СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** разработана для программы подготовки специалистов среднего звена на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** для обучающихся на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций по рабочим профессиям СПО «Официант» (ПК):

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен по профессии **Официант: иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаци

общественного питания;

- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по рабочей профессии **Официант – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля очное обучение:

всего – **621** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **441** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 294 ч.

самостоятельной работы обучающегося – **147** ч.

учебной практики - **72** ч.

производственной практики – **108** ч.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля очное обучение:

всего – **621** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **76** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 ч.

практические работы-36

самостоятельной работы обучающегося – **365** ч.

учебной практики - **72** ч.

производственной практики – **108**

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) очное обучение	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) заочное обучение	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)								Практика			
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов очное обучение	Учебная, часов заочное обучение	Производственная, часов очное обучение	Производственная, часов заочное обучение
				Всего часов очное обучение	Всего часов заочное обучение	в т.ч. практические занятия, очное обуч	в т.ч. практические занятия, заочное обуч	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов очное обучение	Всего, часов заочное обучение	в т.ч., курсовая работа (проект) часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПК5.1-5.4 ОК1-10	МДК05.01. Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	441	76	294	40	36	36		147	365					
	Учебная практика	72	72									72	72		
	Производственная практика	108	108											108	108
	Всего часов	621		294	40	36	36		147	365		72	72	108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов очное обучение	Объем часов заочное	Уровень освоения
1		3	3	4
МДК 05.01. Выполнения работ по профессии 16399 Официант		294	40	
Тема 1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание	36	6	1/2
	1. Общие требования к профессии «официант». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид. Подготовка рабочего места официанта. Виды меню. Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию. Использование различных способов расстановки столов.			1 2 2 2
	Практическая работа Отработка практических навыков по составлению меню: со свободным выбором блюд; скомплектованных обедов; Отработка навыков складывания полотняных салфеток разной формы. Отработка практических навыков по применению столовой посуды Отработка практических навыков по применению столовых приборов	6	6	
	Самостоятельная работа Тема 1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	21	58	
Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	Содержание			2
	1. Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания. Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения.	36	6	
	Практическая работа Подготовка столового белья. Классификация посуды и столовых приборов. Приемы полировки посуды и приборов.	6	6	

		Самостоятельная работа Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	21	58	
Тема 1.3. Правила сервировки столов	Содержание		36	6	2/3
	1.	Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки. Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной). Приёмы сервировки. Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.			2 2 3
		Практическая работа Соблюдение приемов сервировки, техника сервировки завтрака, обеда, ужина Приёмы складывания полотняных и бумажных салфеток.	6	6	
		Самостоятельная работа Тема 1.3. Правила сервировки столов	21	58	
Тема 1.4. Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков	Содержание				1/2
	1	Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы. Владение необходимыми сведениями о блюдах и напитках, реализуемых в зале. Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа. Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа. Передача заказа на производство, в бар и винный погреб и получение исполненного заказа. Подача табачных изделий, специй и приправ. Замена пепельниц. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами, соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Применение ресторанных аксессуаров и инструментов. Соблюдение температурного режима подачи блюд и напитков. Предоставление счёта и производство расчёта с потребителем.	38	6	1 2 2 2 2 1 2
		Практическая работа Отработка практических навыков : банкет с частичным обслуживанием; банкет с полным обслуживанием; банкет - чай; банкет - фуршет; банкет - коктейль. отработка практических навыков по подачи блюд и напитков; отработка практических навыков по обслуживанию посетителей во время банкета	6	6	

		Самостоятельная работа Тема 1.4. Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков	21	58	
Тема 1.5. Специальные формы обслуживания	Содержание		38	6	2
	1.	Виды обслуживания. Особые формы обслуживания. Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов-экспресс. Создание секции горячих и холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе. Применение технических устройств. Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк». Подача хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов. Подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкций по эксплуатации специализированного оборудования.			
		Практическая работа Приемы сервировки «кофе-брейк»	4	4	
		Самостоятельная работа Тема 1.5. Специальные формы обслуживания	21		
Тема 1.6. Обслуживание банкетов и приемов	Содержание		36		2/3
	1	Владение видами и приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов. Создание комфортных условий для гостя. Правила и техника уборки использованной посуды.			
		Практическая работа Правила сервировки столов к фуршетам	4	4	
		Самостоятельная работа Тема 1.6. Обслуживание банкетов и приемов	21	58	
Тема 1.7. Подготовка мероприятий по обслуживанию	Содержание				2
	1.	Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Соблюдение способов складирования и перевозки технических устройств, столового белья и посуды. Сервировка и обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий. Соблюдение правил учета столового белья, посуды и приборов.	38	4	

		Практическая работа Приемы сервировка и обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий.	4	4	
		Самостоятельная работа Тема 1.7. Подготовка мероприятий по обслуживанию	21	17	
Учебная практика Виды работ			72	72	
<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме - встреча, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню - прием, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания - рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами - расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий - обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда - подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных - осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос - осуществление приёма заказа на блюда и напитки - обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях - консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами - осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами 					

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ: выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме</p> <ul style="list-style-type: none"> - встреча, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню - прием, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания - рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами - расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий - обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда - подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных - осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос - осуществление приёма заказа на блюда и напитки - обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях - консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами - осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами - соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей - предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; - соблюдение правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями - соблюдение личной гигиены. 	108	108	
<p>Промежуточная аттестация экзамен,</p> <p>квалификационный экзамен</p>			
<p>Всего часов</p>	621	621	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:
Кабинет организации и обслуживания в организациях общественного питания,
кабинет организации и технологии обслуживания в барах, банкетный зал.

Оборудование кабинетов:

Кабинет организации и обслуживания в организациях общественного питания

Доска

Плакаты

Компьютер, проектор, экран

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах

Стойка барная, стулья барные, стол банкетный

Набор стеклянной посуды, набор скатертей,

подносы

Банкетный зал

Стойка барная, стулья барные, стол банкетный

Набор стеклянной посуды, набор скатертей,

подносы

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М.Зайко, Т.А.Джум. - М.: Магистр: НИЦИНФРАМ, 2013 (электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>

2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. (электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. Код доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

Журналы:

1.«Ресторановед». Режим доступа: <https://issuu.com>

2.«Современный ресторан» . Режим доступа: <https://issuu.com>

3.« Империя вкуса». Режим доступа: <https://issuu.com>

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант, Бармен» является освоение учебных дисциплин ОП.03, ОП.05, ОП.07.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающихся профессионального цикла и производственной практики.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p>	<p>Демонстрация знаний определения вида, типа и класса организации общественного питания.</p> <p>Демонстрация знаний и умений проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов.</p> <p>Демонстрация знаний и умений принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров.</p> <p>Демонстрация знаний и умений проведения приемки продукции по количеству и качеству</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям.</p> <p>Контрольная работа Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям.</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.</p> <p>Квалификационный экзамен</p>

<p>ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p>Демонстрация знаний и умений оперативного планирования работы производства.</p> <p>Демонстрация знаний и умений получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования.</p> <p>Демонстрация знаний этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правил оформления и отпуска, условий и сроков хранения продукции.</p> <p>Демонстрация знаний и умений готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания.</p> <p>Демонстрация умений участия в приготвлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.</p>	<p>Контрольная работа Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование Выполнение лабораторных работ Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия</p>	<p>Обслуживает мероприятия</p>	<p>Выполнение лабораторных работ Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>	<p>Обслуживает потребителей</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Квалификационный экзамен</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
--	--	-------------------------

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу информации на официальных сайтах по поставленным задачам.</p>	<p>Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.</p>	<p>Оценка эффективности работы обучающихся в команде.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий</p>	<p>Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы</p>	<p>Ориентация в нормативно-правовой документации</p>