

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»
	Основные процессы образовательной деятельности
	Реализация ОПОП
	Рабочая программа учебной дисциплины СК КТИНЗ ПО 2.4.35.2023

ОБСУЖДЕНО  
Председатель  
методобъединения

 М.Н. Дугарова  
«15» февраля 2023г.

СОГЛАСОВАНО  
Зав. метод.отделом

 Т.Д. Тугутова  
«14» февраля 2023г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КТИНЗ

 Н.С. Сараев  
«15» февраля 2023г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
16399 ОФИЦИАНТ**

43.02.16 Туризм и гостеприимство

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство Приказ от 12 декабря 2022 г. N 1100 Министерства просвещения Российской Федерации.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»

Разработчики:

Дугарова М.Н, преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 Выполнение работ по профессии  
16399 Официант**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы профессий, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с 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.

ПК.5.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК.5.6 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК.5.7 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

**1.1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт, уметь и знать:

- выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания;
- сервировка столов организации питания;
- встреча потребителей организации питания и прием заказов от них;
- подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания;

- проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы;
- заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;
- организация работы бригады официантов, барменов;
- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов, барменов;
- планирование процессов обслуживания, потребителей организаций питания;
- организация и координация процессов обслуживания, потребителей организаций питания;
- контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания, потребителей организаций питания.

**1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – 194 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 194 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с 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.
ПК.5.5	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК.5.6	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК.5.7	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
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 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов в (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 5.1-5.7	МДК 05.01 Специальная технология	194	180	48		24		72	36
	<b>Учебная практика</b>								
	<b>Производственная практика</b>								<b>36</b>
		<b>194</b>	<b>180</b>	48		<b>24</b>		<b>72</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнения работ по профессии 16339Официант

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ.05 Выполнения работ по профессии 16339 Официант</b>			
<b>МДК 05.01 Специальная технология</b>		<b>46</b>	
<b>Раздел 1. Организация и технология обслуживания в кафе и ресторанах</b>			
<b>Тема 1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию</b>	<b>Содержание материала</b>	<b>10</b>	
	1 Общие требования к профессии «официант». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	2	3
	2 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.	2	
	<b>Практическое занятие № 1</b>	4	
	1 Отработка приемов накрытия столов скатертями. Замена скатерти на столе. Свертывание салфеток. Подготовка посуды, приборов к обслуживанию Отработка приемов несложных видов сервировки столов		
<b>Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов</b>	<b>Содержание материала</b>	<b>8</b>	
	1 Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания	2	3
	2 Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения.	2	
	<b>Практическое занятие № 2</b>	6	
	2 Способы работы с разносом. Расчет с потребителем согласно заказу, уборка со стола использованной посуды и приборов	4	3
<b>Тема 1.3. Правила</b>	<b>Содержание материала</b>	<b>2</b>	

<b>сервировки столов</b>	1	Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки.	1	3
--------------------------	---	--------------------------------------------------------------------	---	---

	2	Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной). Приемы сервировки.	1	
<b>Тема 1.4. Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>10</b>	
	1	Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы. Владение необходимыми сведениями о блюдах и напитках, реализуемых в зале.	2	3
	2	Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа	2	
	<b>Практическое занятие № 3</b>		6	
	3	Обслуживание гостей в зале	6	3
<b>Тема 1.5. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>2</b>	
	1	Виды обслуживания. Особые формы обслуживания. Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов-экспресс.	1	3
	2	Применение технических устройств. Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк». Подача хлебобулочных, кондитерский изделий и десертов. Подача чая и кофе.	1	
<b>Тема 1.6. Обслуживание банкетов и приемов</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>8</b>	
	1	Владение видами и приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера	2	3
	<b>Практическое занятие № 4</b>		6	3
	4	Обслуживание банкетов, подачи блюд и напитков	6	
<b>Тема 1.7. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>8</b>	
	1	Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных(кейтеринговых) мероприятий.	2	3
	<b>Практическое занятие № 5</b>		6	3
	5	Обслуживание приемов подачи блюд и напитков на выездные мероприятия	6	
<b>Самостоятельные работы ПМ.05 Выполнения работ по профессии 16339 Официант</b>			<b>26</b>	
<b>Самостоятельные работы №1</b> Составить таблицу «Рекомендации к поведению официанта»			2	
<b>Самостоятельные работы №2</b> Составить таблицу «Проявление личностных качеств официанта в профессиональной деятельности», ранжирование качеств по значимости			2	

<b>Самостоятельные работы №3</b> Составить реферат или фотоальбом по теме: "История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла), столовых приборов. Характеристика ассортимента	2	
<b>Самостоятельные работы №4</b> Выполнить приемы сворачивания салфеток групп А, В, С.	2	
<b>Самостоятельные работы №5</b> Составить алгоритм встречи, приема и размещение гостей кафе	2	
<b>Самостоятельные работы №6</b> Отработать навыки консультирование Гостей	2	
<b>Самостоятельные работы №7</b> Подготовить реферат «Этикет обслуживания посетителей»	2	
<b>Самостоятельные работы №8</b> Подготовить реферат «Поддача фруктов»	2	
<b>Самостоятельные работы №9</b> Составить схему сервировки тележки для работы в зале (по заданию преподавателя)	2	
<b>Самостоятельные работы №10</b> Составление презентаций по теме «Обслуживание банкетов и приемов».	1	
<b>Самостоятельные работы №11</b> Написать эссе «Легенда тематического стола»	1	
<b>Самостоятельные работы №12</b> Подготовить реферат «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта»	2	
<b>Самостоятельные работы №13</b> Подготовить реферат «Особенности обслуживания туристов разных стран»	2	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1.Выполнение работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме. 2.Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. 3.Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. 4.Контроль за соблюдением требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд. Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостя. 5.Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. 6.Сервировка столов стеклянной посудой при обслуживании банкета-фуршет. Подготовка тематических столов.	<b>72</b> 6 6 6 6 6 6	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1.Знакомство с предприятием. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии	<b>36</b> 6	

общественного питания. Соблюдение правил ТБ при работе с оборудованием.		
2.Выполнение работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.	6	
3.Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.	6	
4.Техника работы с подносом. Техника подачи меню и винной карты. Отработка навыков подачи блюд различными методами.	6	
5.Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания.	2	
6.Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.	6	
7.Консультирование гостей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	6	
8.Анализ соблюдения требований к безопасности готовой продукции: соблюдение требований к отпуску и кратковременному хранению.	2	
9.Уборка использованной посуды «в две тарелки».	6	
10.Контроль за соблюдением требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд. Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостя.	2	
11.Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий (расстановка столов, накрытие столов скатертями, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, сервировка столов, проверка соответствия продукции заявке на производство, контроль соблюдения требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд, вынос и размещение продукции на столах).	6	
12.Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий (расстановка столов, накрытие столов скатертями, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, сервировка столов, проверка соответствия продукции заявке на производство, контроль соблюдения требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд, вынос и размещение продукции на столах).	6	
13.Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий (расстановка столов, накрытие столов скатертями, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, сервировка столов, проверка соответствия продукции заявке на производство, контроль соблюдения требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд, вынос и размещение продукции на столах).	6	
14.Сервировка столов стеклянной посудой при обслуживании банкета-фуршет.	6	
15.Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера (встреча и помощь в размещении гостей).	6	
16.Раскладывание блюд и разливание напитков, подача горячих блюд и закусок, замена использованной посуды и приборов, подготовка стола к подаче горячих напитков, уборка столов, сдача посуды, приборов и столового белья).	2	
17.Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания: бизнес-ланч, кофе-брейк.	2	
18.Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания: бизнес-ланч, кофе-брейк.	2	

19. Обслуживание гостей в соответствии с этикетом (пары посетителей, группы посетителей разного возраста, посетители с детьми, и т.д.).	6	
20. Обслуживание гостей в соответствии с этикетом (пары посетителей, группы посетителей разного возраста, посетители с детьми, и т.д.).	6	
21. Подготовка зала для обслуживания участников семинаров, конференций. Обслуживание участников семинаров, конференций, совещаний, форумов.	6	
22. Подготовка зала для обслуживания участников семинаров, конференций. Обслуживание участников семинаров, конференций, совещаний, форумов.	6	
23. Комплектация заказа при обслуживании в офисе и на дому. Подготовка тематических столов.	6	
24. Комплектация заказа при обслуживании в офисе и на дому. Подготовка тематических столов.	6	
<b>Всего</b>	<b>194</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Организации обслуживания в организациях общественного питания».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания»:**

Лаборатория «Учебный ресторан»

- Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- Блендер;
- Кофемашина;
- Льдогенератор;
- Машина посудомоечная;
- Салат-бар;
- Шкаф винный;
- Миксер для молочных коктейлей.

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор;

**Тепловое, механическое, весовое, холодильное и вспомогательное оборудование; инвентарь, посуда.**

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Нормативные источники:**

1. ГОСТ Р 1.5-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru/Index2/1/4293782/4293782248.htm>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и

формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

10. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

#### **Основные источники:**

1. Кучер, Л. С. Официант – бармен : учебное пособие для СПО/ Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – Ростов – на – Дону : Феникс, 2017. – 540, [1] с. : ил. табл. – (Среднее профессиональное образование).

2. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Текст] : учебник для СПО / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. - М. : Академия, 2017.

3. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник для СПО/ Т. Р. Любецкая. — Москва : КноРус, 2019.

#### **Дополнительные источники:**

1. Morris, С. Е. Excellent! [Текст] = Ресторанная деятельность: Приготовление и обслуживание : учебник. - : Eli, 2016.

2. Tite, Р. Excellent! [Текст] = Ресторанная деятельность: Приготовление и обслуживание : книга для учителя / Р. Tite, С. Е. Morris . - : Eli, 2016.

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Освоение данного модуля должно осуществляться после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Организация хранения и контроль запасов сырья». Методика изучения профессионального модуля строиться на основе сочетания теоретического обучения с проведением лабораторных, практических занятий, а также прохождения учебной практики.

На практических занятиях студенты приобретают навыки решения производственных задач и ситуаций, работы со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технической документации.

На лабораторных занятиях осуществляется закрепление теоретического материала и приобретение умений и навыков в соответствии с профессиональными компетенциями.

Самостоятельная работа студентов предполагает изучение учебной и специальной

литературы, работы с конспектами учебных заданий, решение производственных ситуаций, расчет рецептов блюд, составление схем.

После изучения каждого раздела модуля предполагается проведение обязательной практики для получения первичных профессиональных навыков. Занятия по учебной практике проводятся на базе кулинарных цехов структурного подразделения колледжа с использованием специализированного инвентаря, оборудования производственных цехов.

Учебная практика считается пройденной после освоения студентами общих и профессиональных компетенций, за счет часов, отведенных на практику по каждому из разделов модуля. По результатам успешного прохождения практики студенты сдают квалификационный экзамен.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме общего зачета как комплексной оценки выполнения студентами зачетных мероприятий по модулю.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и руководство практикой:

- наличие высшего инженерного или высшего педагогического образования, соответствующего профилю;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- мастера производственного обучения, имеющие высшее инженерное или высшее педагогическое образование соответствующее профилю;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p>	<p>Оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практики</p> <p>Проведение контрольных работ по темам МДК.</p>

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 (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>- конкурсы профессионального мастерства</li> <li>- участие в тренингах, недели специдисциплин</li> <li>- активное участие на уроках</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание портфолио</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы</li> </ul>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области прогрессивных форм обслуживания</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач в области способа подачи блюд</li> <li>- качественная оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций</li> </ul>

Принимать решения в стандартных и	- рациональное решение стандартных и нестандартных	-зачет по практической , работе, участие в деловых
-----------------------------------	----------------------------------------------------	----------------------------------------------------

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	профессиональных задач в области организации обслуживания потребителей	играх, отчет по решению ситуационных задач , отчет по моделированию производственных ситуаций
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	-наблюдение за выполнением командных заданий при выполнении лабораторно-практических заданий.
Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-наблюдение за выполнением командных и индивидуальных заданий при выполнении лабораторно-практических заданий.
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов	-оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практиках