


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной работе
И.В. Бондаренко

05 мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**для специальности 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании**

СОГЛАСОВАНО

ООО «Старое Кафе»
400026, г Волгоград
ул.Доценко, д.47.

Директор


О.В.Чевелева
25 апреля 2022 г.

2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм (утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465), зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672.

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

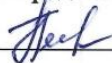
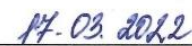
Рецензент: директор ООО «Старое Кафе» Чевелева О.В.

Составитель: Шевелева А.С., преподаватель ГБПОУ «Волгоградский
индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики,
управления .

Протокол № от «17» марта 2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии экономики, управления.

 М.Г.Петричук 



подпись

дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от «07» апреля 2022 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

 Шурыгина И.Ю. 

личная подпись

дата

дата

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 8	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 9	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 10	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом или классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать банкетные мероприятия
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; - оперативного планирования работы производства; - получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; - участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; - участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; - проведения приемки продукции по количеству и качеству; - контроля осуществления технологического процесса производства; - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; - использовать нормативные и технологические документы; - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - проводить приемку продукции; - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - определять вид, тип и класс организации общественного питания; - составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных

	<p>категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы и закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и нормативную базу товароведения; - ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; - этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; - классификацию организации общественного питания, их структуру; - порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; - правила оперативного планирования работы организации; - организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу; - классификацию, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска - условия и сроки реализации кулинарной и кондитерской продукции; - основные этапы разработки новых видов продукции.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 228 часов,

из них на освоение МДК 05.01 156 часов,

в том числе самостоятельная работа - 52 часа,

лекции – 58 часов, практические работы – 46 часов;

практики, в том числе учебная 36 часов, производственная 36 часов.

Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля **ПМ.05** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1 – 6, ПК 5.1 - 5.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК.05.01 Раздел 1. Технология подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	18		10		-				-	8
ОК 1 – 6, ПК 5.1 - 5.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК.05.01 Раздел 2. Правилами обслуживания потребителей организаций общественного	126		90		46				-	36

	питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов										
ОК 1 – 6, ПК 5.1 - 5.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК.05.01 Раздел 3.Правила обслуживания массовых банкетных мероприятий и потребителей при использовании специальных форм организации питания	12	4	-					-	8	
	УП ПМ 01	36									
	ПП ПМ 01	36									
	Промежуточная аттестация	-									
	Экзамен по ПМ	-									
	Всего:	228		104		46		36	36	-	52

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
	2	3
МДК 05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании		
Раздел 1. Технология подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		
Тема 1.1. Правила и понятия организации и технологии обслуживания потребителей	Содержание	10
	1. Введение. Основные типы предприятий общественного питания. Требования к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
	2. Структура управления рестораном. Градация обязанностей обслуживающего персонала.	
	3. Обязанности официанта. Обязанности менеджера ресторана.	
	4. Правила и технология обслуживания потребителей. Первичная сервировка стола.	
	Самостоятельная работа	8
Тема 2.1. Организация обслуживания в организациях общественного питания	Содержание	8
	1. Встреча и размещение гостей. Правила работы с меню. Классификация вино-водочных изделий, правила рекомендации вино-водочных изделий к заказанным блюдам	
	Содержание	36
Тема 2.1. Организация обслуживания в	2. Техника приема заказа от индивидуального гостя, нескольких гостей, при групповом обслуживании.	

организациях общественного питания	3.Правила и способы работы с подносом. Правила подачи буфетной продукции			
	4.Правила подачи блюд и напитков. Правила подхода к столу при подаче блюд и напитков.			
	5.Правилами подачи блюд и напитков при коллективных заказах. Правила последовательности подачи блюд и напитков.			
	6.Порядок подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок.			
	7.Порядок подачи супов, хлеба и масла. Подбор приборов и посуды.			
	8.Правила сервировки стола для подачи блюд Фондю и Фламбе.			
	9.Приемы показа блюд и напитков гостю. Раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе. Расстановка блюд и напитков на столе.			
	10.Правилами уборки использованной посуды со стола. Расчет с потребителями.			
	В том числе, практических занятий			46
	1.	Ознакомление с правилами встречи гостей.		
2	Изучение техники подачи винно-водочных изделий.			
3	Изучение способов и технологии работы с подносом			
4	Ознакомление с правилами подачи холодных и горячих закусок.			
5	Ознакомление с правилами подачи супов и горячих блюд.			
6	Изучение приемов подачи блюд Фондю и Фламбе.			
7	Изучение технологии уборки грязной посуды со стола. Смена сервировки перед подачей горячих блюд.			
8	Расчет с гостями.			
9	Техника безопасности при «Экстрим-подаче» блюд.			
10	Техника безопасности на ПОП.			
11	Ознакомление с техникой уборки стола.			
12	Ознакомление с техникой расчета гостей.			
13	Правила предложения дежестивов и апперитивов.			
14	Основные требования приема заявок банкета.			
15	Основные требования приема заявок на массовые мероприятия.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.			36	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям).				
2. Изучение и расчет столовой посуды, приборов, белья для организации общественного питания в соответствии с заданием преподавателя (наименование организации, количество мест в зале				

3. Оформление меню, карты вин и коктейльной карты в соответствии с концепцией организации		
4. Подготовка к практическим и лабораторным работам.		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
1. Подготовка сообщений по проблемам в области организации работы предприятий общественного питания.		
2. Составление тезисов по проблемам организации обслуживания в организациях общественного питания.		
3. Подготовка докладов и рефератов по темам:		
- Ситуационные задачи по обслуживанию потребителей в сфере общественного питания		
- Влияние качества обслуживания потребителей на развитие сферы общественного питания		
- Отличия и сходство технологии обслуживания в сфере «Фаст-Фуда» и предприятий общественного питания 1 класса		
- Анализ отличительных особенностей обслуживания потребителей в России 19 века и РФ 21 века		
4. Проведение исследовательской работы на тему: «Влияние условий кризиса на развитие сферы общественного питания в России»		
5. Подготовка реферата на тему: «Способы расширения рынка предприятий общественного питания»		
Раздел 3. Правила обслуживания массовых банкетных мероприятий и потребителей при использовании специальных форм организации питания		
Тема 3.1 Организация и технология обслуживания массовых мероприятий.	Содержание	4
	1. Приемы подачи блюд при организации обслуживания массовых мероприятий и банкетов	2
	2. Приемы подачи блюд при использовании специальных форм организации питания	2
	Самостоятельная работа	8
	1. Подготовка рефератов на тему: «Формы организации банкета-фуршета»; «формы и организация проведения банкета-обед»; «Формы и организация банкетов-чай»	
Всего		156
Учебная практика		36
Виды работ:		
1. Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями		
2. Приемы и способы расстановки мебели с учетом расположения окон, дверей, колонн и проходов.		
3. Получение столовой посуды, приборов, белья для сервировки столов.		
4. Проверка качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток, дополнительной протирки посуды и приборов перед сервировкой столов.		
5. Подготовка и подача приправ и специй при сервировке стола.		

<p>6.Накрытие столов скатертями.</p> <p>7.Отработка приемов складывания полотняных салфеток разными способами при различных видах обслуживания и размещение их на столе.</p> <p>8. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.</p> <p>9. Предварительная подготовка рабочего места официанта.</p> <p>10. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</p> <p>11. Встреча и размещение гостей. Правила рекомендации винно-водочных изделий к заказанным блюдам.</p> <p>12. Техника приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.</p> <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.</p> <p>2. Получение продукции буфета, проверка ее качества и соответствия заказу.</p> <p>3. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.</p> <p>4. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства</p> <p>5. Работа с подносом.</p> <p>6. Подача блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков.</p> <p>7. подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю ; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе; расстановка блюд и напитков на столе.</p> <p>8. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.</p> <p>9. Отработка приемов и порядка холодных блюд, холодных и горячих закусок, расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.</p> <p>10. Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.</p> <p>11. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.</p> <p>12. Расчет с посетителями</p> <p>13. Отработка приемов подачи блюд при организации обслуживания массовых мероприятий и банкетов.</p> <p>14.Отработка приемов подачи блюд при использовании специальных форм организации питания.</p>	36
<p>Всего МДК 05.01</p>	228

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Организация обслуживания в организациях общественного питания

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- флип-чарт;
- опорные таблицы, схемы;
- учебно-методическая документация; нормативные и правовые документы.
- столовые приборы
- столовое белье
- столовая посуда

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.В. Усов – 12-е стер.- М: Академия, 2019. – 416 с.– (Профессиональное образование) ISBN 5-7695-1164-8- Текст: непосредственный

2. Кучер, Л. С, Шкуратова, Л. М. Организация обслуживания общественного питания: учебник/ Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова –М: Деловая литература, 2019. – 544 с.– (Профессиональное образование) ISBN 5-93211-015-5 - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / О.В.Пасько,Н.В.Бураковская. — Омск : Профобразование, 2017. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/26711> (дата обращения: 03.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

1. Николаева, М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М. А. Николаева, Д. С. Лычников, А. Н. Неверов; Ком. Рос. Федерации по торговле. - М. : Экономика, 1996. - 106 с. (ТС. Товарный справочник).; ISBN 5-282-01841-1 – Текст : непосредственный.

2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии/ З.П. Матюхина – 7е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. ISBN 9-7854-4680-069-8. – Текст: непосредственный.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Голунова Л. Е. Санкт – Петербург, издательство «Профикс» 2016 г. – 356 с.; – Текст: непосредственный.

4. Арустамов, Э.А. Организация труда и управление в общественном питании Оборудование предприятий торговли: учебное пособие для студентов вузов / Э. А. Арустамов. - изд. 3-е, перераб. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2004. – 449с ISBN 5-94798-499-7 – Текст: непосредственный.

Нормативные документы:

1. О техническом регулировании.: Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 с изм. на 02 июля 2021 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

2. О защите прав потребителя.: Федеральный закон № 2300-1 -ФЗ от 07.02.1992 с изм. на 14 июля 2022 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

3. О качестве безопасности пищевых продуктов.: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

4. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

5. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.: дата введения 2011-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 12 с.– Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.: дата введения 2016-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 10 с.– Текст: непосредственный.

7. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: дата введения 2002-09-01 / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2002.– Текст: непосредственный.

8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.

9. СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм и доп от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом или классом организации общественного питания	Точность подготовки зала и рабочего места к обслуживанию в соответствии с типом и классом организации общественного питания Полнота выполнения подготовительного этапа организации обслуживания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессиональных навыков
ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Точность обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, всех типов, видов и классов.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессиональных навыков.
ПК 5.3 Обслуживать банкетные мероприятия	Точность технологии обслуживания массовых банкетных мероприятий; Четкость выполнения техники обслуживания потребителей на банкетных мероприятиях	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессиональных навыков.
ПК 5.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Грамотность и точность обслуживания потребителей услуг специальных форм организации питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессиональных навыков.

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
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Полнота демонстрация интереса к будущей профессии. Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии.	Экспертная оценка результатов усвоения учебных элементов.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Грамотность в организации рабочего места, Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; Обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи;	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе

	Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности.	выполнения практических работ.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; Правильность и эффективность выполнения работ; Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	Наблюдение за результатами выполненных практических работ.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Правильность и эффективность в поиске необходимой информации;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в практических работах.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Аргументированность использования различных источников, включая электронные.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в практических работах.
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Адекватность взаимодействия с обучающимися, преподавателями, мастерами, наставниками, потребителями в ходе обучения; Точность и полнота выполнения обязанностей в соответствии с ролью на практических занятиях.	Экспертная оценка решения профессиональных задач в ходе выполнения практических работ.

Формы и методы контроля и оценки личностных результатов обучения:

Результаты (освоенные личностные результаты)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Активно участвует в выполнении самостоятельной работы студента, посещении экскурсий
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Добросовестное поведение на практике
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Целеустремленность, желание продуктивно работать по специальности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Легко и с готовностью обучается новому