

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля:
**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

код, специальность: **42.02.01 «Организация обслуживания в общественном
питании»**

форма обучения: **очная**

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного
бизнеса»
Протокол № 1
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой
комиссии



Летникова Н.Б.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01 «Организация обслуживания
в общественном питании»
Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



/ Е.Н. Махиненко/

Подпись

Инициалы Фамилия



наименование предприятия (организации), должность

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор):

Охотина Е.Ф., преподаватель МТКП
ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.
2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
5. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
6. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

1.2. 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:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций 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 и 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, крепких спиртных и прочих напитков, 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 ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании 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 расчетов 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 официанта с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **291** час;

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **107** часа;

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа;

самостоятельно работы обучающегося – **25** часов;

консультации – **10** часов;

учебная практика – **180** часов;

консультации по практике **4** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельностью. 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 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 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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>		
			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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 5.1-5.7	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Официант»	97	72	34		25					
	Консультации	10									
	Учебная практика	180						180			
	Консультации по практике	4									
	Всего	291	172	34		25		180			

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Официант»/ «Бармен»			107	
Введение	Содержание		2	
	1	Общие требования к профессии «официант». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид	2	1
Раздел 1 Подготовка торгового зала к обслуживанию			40	
Тема 1.1. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание		6	
	1	Подготовка рабочего места официанта	2	1
	2	Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию.	2	1
	3	Использование различных способов расстановки столов	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Подготовка рабочего места официанта	2	2
	2	Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию.	2	2
Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	Содержание		10	
	1	Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов	2	1
	2	Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов	2	1
	3	Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию	2	1
	4	Правила учета столового белья, посуды и приборов	2	1
	5	Правила инвентаризации и хранения	2	1
	Практические занятия		8	
	1	Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания.	4	2
	2	Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию	2	2

	3	Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию	2	2
Тема 1.3. Правила сервировки столов	Содержание		4	
	1	Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной)	2	1
	2	Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	2	1
	Практические занятия		8	
	1	Накрытие столов скатертями	2	2
	2	Выполнение предварительной сервировки	2	2
	3	Приемы сервировки	2	2
	4	Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	2	2
Раздел 2. Обслуживание посетителей			55	
Тема 2.1 Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков	Содержание		4	
	1	Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы. Владение необходимыми сведениями о блюдах и напитках, реализуемых в зале.	2	1
	2	Предоставление счета и произведение расчета с потребителем.	2	1
	Практические занятия		6	
	1	Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа. Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа	2	2
	2	Передача заказа на производство, в бар и винный погреб и получение исполненного заказа. Подача табачных изделий, специй и приправ. Замена пепельниц	2	2
	3	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	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Предоставление счета и произведение расчета с потребителем.		3	3
Содержание		6		

Тема 2.2. Специальные формы обслуживания	1	Виды обслуживания. Особые формы обслуживания Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов- экспресс	2	1
	2	Подача хлебобулочных, кондитерский изделий и десертов. подача чая и кофе	2	1
	3	Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкций по эксплуатации специализированного оборудования.	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов- экспресс	2	2
	2	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».	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов-экспресс, 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, кондитерский изделий и десертов. подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкций по эксплуатации специализированного оборудования.		8	3
Тема 2.3. Обслуживание банкетов и приемов	Содержание		6	
	1	Владение видами и приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.	2	1
	2	Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов	2	1
	3	Создание комфортных условий для гостя	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Правила и техника уборки использованной посуды	2	2
	2	Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов	2	2

<p>Самостоятельная работа обучающихся: 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. Правила и техника уборки использованной посуды</p>	14	3
<p>Консультации по дисциплине</p>	10	
<p>Учебная практика Виды работ - 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>	180	
<p>Консультации по практике</p>	4	
<p>Итого</p>	291	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Занятия проводятся как в условиях учебно-производственных мастерских колледжа.

Оборудование кабинета производственного обучения: учебная доска, экран, проектор, ПК, комплект учебной мебели (12 столов, 24 стула).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета организации обслуживания:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект столового белья;
- комплект столовой посуды;
- комплект столовых приборов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (по количеству обучающихся);
- плазменная панель;
- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/ - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие [Текст]/ Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2015. – 176с.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования [Текст]/ В.В. Усов. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
5. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев [Текст]/ Л.А. Радченко. – Изд. 4-е перераб. и доп.. – Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 381 с.
6. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник [Текст]/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов, - М.: Академия, 2014.- 246с.

Дополнительные источники:

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.

Нормативная литература:

1. «Кодекс РФ об административных правонарушениях».
2. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля»
3. ФЗ «О защите прав потребителей»
4. «Правила продажи отдельных видов товаров»
5. «Правила торговли»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kedem.ru/serving/>
2. <http://supercook.ru/>
3. <http://ytechnolog.ru/books/organizaciya-obslyzhivaniya-obszestvennogo-pitaniya-kucher-page-8.html>
4. <http://rudocs.exdat.com/docs/index-63686.html#2889327>
5. <http://коов.ru/> - электронная библиотека
6. <http://elibrary.ru/> - научная электронная библиотека
7. Справочно-правовая система «Консультант плюс».
8. <http://ecsocman.edu.ru> федеральный образовательный портал «экономика, социология, менеджмент»
9. <https://biblio-online.ru> – ЭБС «Юрайт»

Периодическая литература:

Журнал «Ресторанный бизнес»

Журнал «Гостиничное и ресторанное дело»

Журнал «Менеджмент в России и за рубежом»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателем спецдисциплин (каждый обучающийся имеет индивидуальное рабочее место).

Занятия проводятся в учебно-производственных мастерских колледжа, При проведении практических занятий проводится деление группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение производственной практики: преподавателем спецдисциплин, рабочей профессией продавец, контролер - кассир, с рабочим разрядом не ниже третьего (четвертого).

Преподаватель должен уметь осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту	оценка на практическом занятии, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	-быстро и четко обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -грамотно выбирать различные методы обслуживания; -активно и доброжелательно встречать и приветствовать гостей; -правильно размещать гостей за столом; -грамотно подавать меню.	наблюдение и оценка на лабораторных, практических занятиях; выполнении работ на учебной и производственной практике; проверочные работы;
ПК 5.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	-четко и грамотно проводить обслуживание различных видов банкетов и приемов; -эффективно использовать различные виды сервировки.	наблюдение и оценка на лабораторных, практических занятиях; выполнении работ на учебной и производственной практике; проверочные работы;
ПК 5.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	-четко и грамотно организовать выездное обслуживание (кейтеринга); -эффективно организовать обслуживание потребителей по пути следования; по типу «шведского стола».	наблюдение и оценка на лабораторных, практических занятиях; выполнении работ на учебной и производственной практике; проверочные работы;

ПК 5.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	-правильно подбирать оборудование, посуду, приборы для обслуживания -точно рассчитывать необходимое количество приборов, посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту.	оценка на практическом занятии, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ПК 5.6 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-четко соблюдать порядок оформления счетов и расчетов с потребителем; -грамотно заполнять учетно-отчетную документацию.	наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнении работ на учебной и производственной практике; проверочные работы;
ПК 5.7 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	-правильно производить расчеты с потребителем; -рационально использовать различные формы расчета.	оценка на практическом занятии, при выполнении работ на учебной и производственной практике

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.	- демонстрация интереса к будущей профессии -конкурсы профессионального мастерства - участие в тренингах, неделях спецдисциплин -активное участие на уроках	-создание портфолио -интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей	-зачет по практической , работе, участие в деловых играх , отчет по решению ситуационных задач , отчет по моделированию производственных ситуаций
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в организации и	-зачет по практической , работе, участие в деловых играх , отчет по решению ситуационных задач , отчет по моделированию

	проведении банкетных мероприятий.	производственных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией;	-наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практики