

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно – технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «03» февраля 2023 г. № 46.2-К

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ. 01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питания**

для специальности:

43.01.01 Официант, бармен.

профиль подготовки: социально-экономический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией  
дисциплин и модулей профессионального  
цикла естественно-научного профиля  
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора: О.С. Макарова

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.  
01 Обслуживание потребителей организации общественного питания профессии  
43.01.01 Официант, бармен на основе федерального государственного образовательного  
стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии  
43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и  
науки Российской Федерации от 20.08.2013 N 29595.

**Разработчики:**

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения      Е.Б.Фролова

**Рецензенты:**

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

Е.Б. Фролова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания профессии является частью рабочей основной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 Официант, бармен. Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Официант» и международных требований к подготовке официанта по компетенции «Ресторанный сервис» движения «Профессионалы».

**Цель производственной практики:** формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение умений, практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.**

## 1.2. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.	«Официант», «Бармен»
	ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия. ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

**1.3. Форма контроля освоения программы учебной практики – дифференцированный зачет.**

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:  
540 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
<b>ПК 1.1</b>	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
<b>ПК 1.2</b>	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
<b>ПК 1.3</b>	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
<b>ПК 1.4</b>	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
<b>ОК 01</b>	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 02</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
<b>ОК 03</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<b>ОК 04</b>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<b>ОК 05</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 06</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 07</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем учебной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.</b>		<b>540</b>
Установочная конференция.	<b>Содержание</b> Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с профессиональными стандартами по рабочим профессиям «Официант», «Бармен».	<b>12</b>
	<b>Виды работ:</b> Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики	
<b>Раздел 1. Предприятия общественного питания.</b>		<b>72</b>
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания.	<b>Содержание</b> Предмет, цели, задачи, основные понятия. Охрана труда. Требования, предъявляемые к официанту Профессиональная подготовка. Профессиональная этика	
	<b>Виды работ:</b> Решение ситуационных задач. Прогрессивные технологии обслуживания. Моделирование интерьера торгового зала. Обслуживание гостей в ресторане. Участие во встрече и размещение гостей в зале. Участие в презентации гостям меню, карты вин, консультирование в выборе блюд и напитков. Работа на кассовых аппаратах. Кассовые операции. Правила составления и сдачи реестра.	
Тема 1.2 Основные типы	<b>Содержание</b>	

<p>предприятий общественного питания.</p>	<p>Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов и классов предприятий общественного питания.          Принципы размещения предприятий общественного питания.          Услуги общественного питания.          Методы и формы обслуживания.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Решение ситуационных задач.</p>	
<p>Тема 1.3 Производственные помещения предприятий общественного питания.          Помещение для потребителей.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Виды помещений предприятий общественного питания.          Производственная группа помещений.          Складские помещения. Организация работы раздаточных.          Виды помещений для потребителей, их характеристика, расположение, оформление.          Сервис-бар, сервизная, моечная столовой посуды          Оборудование обеденного и банкетного зала.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подбор оборудования и инвентаря для производственных помещений предприятий общественного питания.          Подбор оборудования и инвентаря для помещений потребителей.</p>	
<p><b>Раздел 2. Меню. Карта вин.</b></p>		<p><b>78</b></p>
<p>Тема 2.1 Меню и преЙскуранты.           Тема 2.2 Меню. Карта вин</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Назначение меню, правила и принцип составления, оформление.          Ассортиментный минимум.          Последовательность расположения блюд в меню          Виды меню.          Назначение и содержание преЙскуранта. Карта вин.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Составление меню для различных видов предприятий (кафе).          Составление меню для различных видов предприятий (рестораны).          Составление карты вин для ресторанов.          Составление и оформление меню со свободным выбором блюд.          Составление и оформление меню дневного рациона.          Составление и оформление меню комплексных обедов.          Составление и оформление сезонного меню.          Эстетическое оформление меню ресторана.          Эстетическое оформление меню бара.          Эстетическое оформление барной карты.          Участие в презентации гостям меню.          Участие в презентации гостям карты вин.          Консультирование в выборе блюд и напитков.</p>	
<p><b>Раздел 3. Столовые приборы, посуда, бельё.</b></p>		<p><b>102</b></p>
<p>Тема 3.1. Виды столовой</p>	<p><b>Содержание:</b></p>	

<p>посуды.</p> <p>Тема 3.2. Виды столовых приборов.</p> <p>Тема 3.3. Виды столового белья.</p>	<p>Виды столовой посуды и приборов. История возникновения, материалы изготовления.</p> <p>Фарфоровая и керамическая посуда, её применение.</p> <p>Хрустальная и стеклянная посуда, её применение.</p> <p>Металлическая посуда, её применение.</p> <p>Столовые приборы индивидуального пользования.</p> <p>Вспомогательные столовые приборы.</p>	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подготовка и подбор фарфоровой посуды.</p> <p>Подготовка и подбор керамической посуды.</p> <p>Подготовка и подбор хрустальной посуды.</p> <p>Подготовка и подбор стеклянной посуды.</p> <p>Подготовка и подбор металлической посуды.</p> <p>Подготовка и подбор столовых приборов.</p> <p>Подготовка и подбор вспомогательных столовых приборов.</p> <p>Подготовка и подбор столового белья.</p> <p>Проведение инвентаризации и хранение столовых приборов.</p> <p>Проведение инвентаризации и хранение посуды.</p> <p>Проведение инвентаризации и хранение белья.</p> <p>Выполнение полировки столовой посуды к обслуживанию.</p> <p>Выполнение полировки стекла к обслуживанию.</p> <p>Выполнение полировки хрусталя к обслуживанию.</p> <p>Выполнение техники складывания полотняных салфеток (низкие).</p> <p>Выполнение техники складывания полотняных салфеток (средние).</p> <p>Выполнение техники складывания полотняных салфеток (банкетные).</p>	
<p><b>Раздел 4. Подготовка зала и обслуживание потребителей</b></p>		<p><b>90</b></p>
<p>Тема 4.1 Накрытие стола скатертью. Подготовка зала к обслуживанию.</p> <p>Тема 4.2. Складывание полотняных салфеток.</p> <p>Тема 4.3 Складывание бумажных салфеток.</p> <p>Тема 4.4 Подбор напитков и досервировка стола. Подача блюд. Подача супов</p> <p>Тема 4.5 Расчет потребителя, уборка зала.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Уборка зала, расстановка мебели</p> <p>Подготовка столового белья, посуды и приборов</p> <p>Характеристика различных видов сервировки.</p> <p>Сервировка стола: накрытие стола скатертью, сервировка стола тарелками, сервировка стола приборами, сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой, сервировка стола салфетками.</p> <p>Техника сервировки.</p> <p>Формы и способы складывания салфеток.</p> <p>Личная подготовка официанта, инструктаж.</p> <p>Встреча потребителей и размещение их за столом.</p> <p>Приём заказа и его выполнение.</p> <p>Правила работы с подносом.</p> <p>Способы подачи блюд</p> <p>Способы подачи холодных и горячих закусок</p> <p>Правила подачи бульонов и супов.</p> <p>Правила подачи вторых блюд: особенности подачи некоторых рыбных блюд, мясных блюд, овощных блюд, блюд из яиц и творога.</p>	



	<p>Правила подачи сладких блюд, особенности подачи некоторых холодных сладких блюд, особенности подачи некоторых горячих сладких блюд</p> <p>Правила подачи горячих напитков.</p> <p>Правила подачи холодных безалкогольных и алкогольных напитков, правила сочетаемости напитков и блюд.</p>	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подготовка зала, расстановка мебели.</p> <p>Отработка приёмов накрытия столов скатертями.</p> <p>Отработка приёмов замены скатерти, свертывание салфеток.</p> <p>Сервировка стола для завтрака, сервировка стола к обеду, сервировка стола к ужину.</p> <p>Отработка приёмов и техники предварительной минимальной сервировки.</p> <p>Отработка приёмов сервировки по меню заказных блюд.</p> <p>Все виды предварительной сервировки.</p> <p>Отработка техники встречи гостей, размещения их за столом, приема заказа.</p> <p>Отработка техники работы с подносом.</p> <p>Отработка подачи блюд разными способами.</p> <p>Отработка техники подачи бульонов и супов.</p> <p>Отработка техники подачи холодных и горячих напитков.</p> <p>Варианты размещения обеденных столов в зале.</p> <p>Полировка тарелок, стекла, столовых приборов.</p> <p>Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в две тарелки, в три тарелке).</p> <p>Выполнение техники декантирования.</p>	
<b>Раздел 5. Кулинарная характеристика блюд.</b>		<b>90</b>
Тема 5.1 Технологический процесс приготовления блюд.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд.</p> <p>Механическая кулинарная обработка блюд, способы тепловой обработки блюд.</p>	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Способы тепловой обработки блюд.</p> <p>Выполнение техники филетирования фруктов (яблоко, апельсин, банан).</p> <p>Выполнение техники филетирования фруктов (киви, груша).</p> <p>Выполнение техники фламбирования сладких блюд, фруктов.</p> <p>Выполнение техники приготовления блюд фондю.</p>	
Тема 5.2. Кулинарная характеристика соусов.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Холодные соусы и заправки, подбор к блюдам</p> <p>Горячие соусы, особенности подачи, подбор к блюдам</p>	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подбор соусов к блюдам.</p>	
Тема 5.3 Кулинарная	<p><b>Содержание:</b></p>	

<p>характеристика холодных блюд и закусок, горячих закусок.</p>	<p>Бутерброды открытые, бутерброды закрытые, канапе. Холодные блюда и закуски, ассорти, особенности подачи. Салаты из свежих и варёных овощей. Горячие закуски запеченные, жареные, особенности подачи.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Приготовление бутербродов, холодных и горячих закусок. Выполнение приемов подачи блюд и закусок. Выполнение нарезки сыра и оформление сырной нарезки.</p>	
<p>Тема 5.4. Кулинарная характеристика первых блюд.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Характеристика прозрачных супов, пюреобразных супов. Характеристика заправочных супов.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Приготовление прозрачных супов, пюреобразных супов. Приготовление заправочных супов. Выполнение приемов подачи первых блюд.</p>	
<p>Тема 5.5 Кулинарная характеристика мучных изделий.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Пироги закрытые, кулебяки, курник, пироги открытые, пирожки печеные, расстегаи (подовые и закусочные), волованы.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Выполнение приемов подачи мучных изделий..</p>	
<p>Тема 5.6 Кулинарная характеристика напитков. Особенности подачи чая, какао, горячего шоколада.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Горячие напитки. Кофе, способы приготовления. Чай, способы приготовления. Какао, шоколад.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Приготовление и подача различных видов кофе. Выполнение приемов подачи напитков.</p>	
<p><b>Раздел 6. Организация и технология обслуживания приёмов и банкетов.</b></p>		<p><b>90</b></p>
<p>Тема 6.1 Обслуживание приёмов и банкетов с полным обслуживанием официантов.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Общие требования к организации обслуживания банкетов, виды банкетов и приёмов, их характеристика.</p>	
<p>Тема 6.2. Обслуживание приемов и банкетов с частичным обслуживанием официантов.</p>	<p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Меню. Определение вариантов расстановки мебели. Сервировка. Обслуживание на банкете с полным обслуживанием официантами.</p>	

<p>Тема 6.3. Обслуживание приемов и банкетов смешанного типа.</p>	<p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Отличительные особенности банкета – фуршет. Сервировка фуршетного стола и расстановка закусок и напитков. Обслуживание на банкете – фуршет. Замена посуды и приборов. Подача кофе на банкете. Банкет-коктейль. Порядок подачи аперитива, горячих закусок и напитков на банкете – коктейль. Банкет-чай. Банкет по типу «Буфет». Комбинированные банкеты, виды, правила организации. Обслуживание свадеб, сервировка.</p>	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Сервировка стола при обслуживании банкета с полным и частичным обслуживанием. Сервировка фуршетного стола. Сервировка свадебного стола. Сервировка фуршетного стола и расстановка закусок и напитков. Прием и оформление заказов. Основные методы подачи блюд в ресторане. Оформление заказ-счета на обслуживание банкет-обеда (18 персон). Выполнение сервировки банкетного стола с полным обслуживанием. Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием. Расстановка посуды из стекла «ёлочкой», «змейкой», для банкета-фуршета. Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами. Украшение банкетных столов. Работа на кассовых аппаратах, кассовые операции, правила составления и сдачи реестра. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей.</p>	
<p>Тема 6.4. Специальные формы обслуживания</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Зал-экспресс Стол-экспресс (репинский) Шведский стол Обслуживание участников съездов, конференций и пр.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Сервировка шведского стола. Сервировка новогоднего стола. Сервировка стола для официального приёма. Сервировка чайного стола. Сервировка свадебного стола. Сервировка тематических мероприятий. Прием и оформление заказов. Выполнение техники сервировки стола в присутствии гостей в зале.</p>	

	Выполнение техники филетирования фруктов (яблоко, апельсин, банан, киви, груша). Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
		<b>540</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению практики.**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ НГТК и организациями.

ГАПОУ НГТК осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГАПОУ НГТК с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

#### **3.2 Информационное обеспечение .**

Основные источники

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).

2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с. Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий

и дизайна» Изменение № \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» 12

3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.
5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009.- С. 78-173.
7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006.- 544 с.
8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).
9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст] / Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 384 с.
10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006.- 416 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляет руководитель практики в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом дневника и отчета по практике. Форма промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет планируется и проводится руководителем практики в каждой группе в соответствии с программой практики за счет учебного времени, отведенного программой. Результат проведения дифференцированного зачета заносится в журнал практического обучения и в аттестационный лист обучающегося.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК.1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Подбор оборудования, посуды, приборов в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания (ГОСТ Р 50762-94 Общественное питание. Классификация предприятий.; Норма оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и кладовым оборудованием Приказ №156 от 30 июня 1986г.); Правильный расчёт необходимого количества посуды, столовых приборов и белья в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания (Норма оснащения предприятий общественного питания посудой, мебелью и кухонным инвентарём Приказ №8 от 09.02.1973г.); Правильное выполнение сервировки стола для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных в соответствии с ГОСТ Р 50764-	Экспертная оценка процесса деятельности, продукта деятельности.

	95 Услуги общественного питания. Общие требования.	
ПК.1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Осуществление приёма заказа, консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами в соответствии с правилами сочетаемости блюд и напитков с ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»; Подача блюд и напитков гостям различными способами в соответствии с правилами этикета, ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.	Экспертная оценка процесса деятельности.
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Встреча и приветствие гостей, размещение гостей в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»; ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.	Экспертная оценка процесса деятельности.
ПК.1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда в соответствии с современными требованиями к организации питания.	Экспертная оценка процесса деятельности.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Участие в конкурсах, выставках, внеклассных мероприятиях, мастер классах, выполнение творческих работ.	Портфолио обучающегося.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональное планирование и организация деятельности; выбор оптимального алгоритма деятельности (формы и методы соответствуют целям и задачам);	Интерпретация результатов наблюдений за учебной и учебно-производственной деятельностью обучающихся.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию	Своевременность осуществления контроля качества выполняемой работы в соответствии с алгоритмом деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за учебной и учебно-производственной деятельностью обучающихся.



собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая Интернет в соответствии с поставленной задачей;	Электронное портфолио обучающегося.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ в соответствии с целью деятельности.	Электронное портфолио обучающегося.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе выполнения работы.	Интерпретация результатов наблюдения за ролью обучающихся в группе.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Уровень интеллектуального развития, физической готовности, психологической готовности в соответствии с установленными методиками оценки.	Мониторинг психолога, руководителя физического воспитания.



