

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ. 07 Технология ресторанного сервиса

для профессии СПО (ППКРС)

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

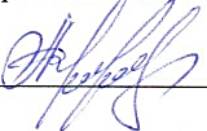
Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
технологических дисциплин


Протокол № 5
от «01» 07 2022 г.

Председатель ПЦК


А.Х. Гуриева

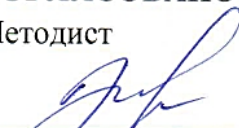
УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР


И.М. Дзугцева
«01» 07 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Методист


М.Т. Туаева
«01» 07 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 33).

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Варзиева Лариса Владимировна.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07 Технология ресторанного сервиса является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС), разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация торговой и производственной деятельности ресторана» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Организация торговой и производственной деятельности ресторана
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, исходные материалы для в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Предоставлять гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками.
ПК 7.3.	Обеспечивать полное соблюдение общественных правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков, для подачи на стол посетителя и в бар.
ПК 7.4.	Знание различных типов предприятий общественного питания, применение стилей обслуживания которые в нем применяются.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; – оценивания эффективности маркетинговых мероприятий по продвижения продукции на рынке; – ведения расчетов с потребителями.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, инвентарь, инструменты, различные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования продуктов и напитков; – организовывать и осуществлять технические процессы производства продукции питания соответствии с требованиями, нормами и правилами; – использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; – составлять различные виды меню.
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; – требования к качеству, условиям и срокам хранения продуктов и напитков; – рецептуры, методы приготовления блюд и напитков; – этапы организации обслуживания; – стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов; – назначение и характеристику столовой посуды, приборов и белья; – методики расчета экономических показателей деятельности предприятия питания, виды приемов банкетов и их характеристику;

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

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 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

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.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.

ЛР 14. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего - 236 часов, в том числе:

- МДК 01.01. Организация торговой и производственной деятельности ресторана - 92 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов,

в том числе практических занятий – 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часов.

- Учебная практика - 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК ОК 1-11	МДК. 07.01. Организация торговой и производственной деятельности ресторана	92	86	12	6		
ПК ОК 1-11	Учебная практика, часов	144				144	
ПК ОК 1-11	Производственная практика, часов	-					-
Всего:		236	86	12	6	144	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация торговой и производственной деятельности ресторана		92
МДК. 01.01. Организация торговой и производственной деятельности ресторана		92
Тема 1.1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание 1. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях ОП различных типов и классов. 2. Факторы, определяющие культуру обслуживания. 3. Характеристика методов и форм обслуживания	4
Тема 1.2. Виды торговых помещений их назначение, характеристика	Содержание 1. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений. 2. Современный интерьер торгового зала, требования к нему. 3. Характеристика буфета/бар при ресторане, помещения для нарезки хлеба, сервизной.	4
Тема 1.3. Оборудование залов	Содержание 1. Специальное оборудование торгового зала, бара 2. Техника безопасности и правила эксплуатации специального оборудования	2
Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание 1. Столовая посуда: виды, назначение, характеристика. 2. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика 3. Столовое белье: виды, назначение. 4. Классификация, требования к посуде. 5. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды.	10

	6. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды: виды, назначение, емкость. 7. Характеристика мерной посуды. 8. Характеристика металлической посуды: виды, назначение. 9. Уход за посудой.	
Тема 1.5.	Содержание	6
Средства информации: меню, прейскурант блюд, карта вин, назначение характеристика	1. Последовательность расположения блюд в меню 2. Виды меню. 3. Оформление меню и прейскурантов 4. Калорийность дневного рациона 5. Оформление меню и прейскурантов 6. Карта вино-водочных изделий	
Тема 1.6.	Содержание	4
Подготовка к обслуживанию потребителей	1. Способы расстановки мебели 2. Подготовка торгового зала к работе и обслуживанию потребителей 3. Порядок получения и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья.	
Тема 1.7.	Содержание	6
Сервировка столов	1. Замена скатерти. 2. Складывание салфеток. 3. Виды сервировок.	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие 1. Складывание салфеток	2
	Практическое занятие 2. Виды сервировок	2
Тема 1.8.	Содержание	
Подготовка персонала к обслуживанию	1. Проведение инструктажа по подготовке персонала к обслуживанию посетителей. 2. Организация обслуживания потребителей в ресторанах 3. Встреча и размещение гостей 4. Прием и оформление заказа 5. Техники продаж 6. Расчет с гостями	12

	7. Уборка столов и замена использованной посуды	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие 3. Проведение инструктажа. Встреча и размещение гостей. Техники продаж	2
	Практическое занятие 4. Прием и оформление заказа. Расчет с гостями. Уборка столов и замена использованной посуды. Правила работы с подносом	2
Тема 1.9. Последовательность подачи блюд и напитков	Содержание	4
	1. Классификация блюд и напитков 2. Время и последовательность подачи блюд. 3. Подача буфетной/барной продукции.	
Тема 1.10. Бар	Содержание	4
	1. Приготовление и сервировка кофе. 2. Использование специализированных автоматов (для приготовления эспрессо и т.д.) 3. Классификация коктейлей и способы их приготовления. 4. Подача вин и шампанского.	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие 5. Приготовление и сервировка кофе. Использование специализированных автоматов (для приготовления эспрессо и т. д.). Классификация коктейлей и способы их приготовления. Подача вин и шампанского.	2
Тема 1.11. Организация сервиса обслуживания посетителей	Содержание	12
	1. Корректировка сервировки стола. 2. Правила подачи блюд. 3. Температура подачи блюд. 4. Три способа подачи вторых блюд. 5. Правила подачи горячих и холодных напитков 6. Правила подачи вино-водочных изделий к закускам и блюдам.	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие 6. Корректировка сервировки стола. Правила подачи блюд. Температура подачи блюд. Три способа подачи вторых блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Правила подачи вино-водочных изделий к закускам и блюдам.	2

Тема 1.12. Виды сервиса	Содержание 1. Французский сервис. 2. Английский сервис. 3. Американский сервис. 4. Русский сервис.	4
Тема 1.15. Банкет. Кейтеринг	Содержание Виды банкетов. Кейтеринг: организация и обслуживание.	2
Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		6
Учебная практика ПМ. 07 Виды работ: 1. Отрабатывать навыки обслуживания и общения с гостями 2. Применять законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны труда, здоровья и окружающей среды.		144

<p>3. Развивать личные качества, включая внешний вид, манеру поведения, опрятность и свой непрерывный профессиональный рост.</p> <p>4. Применять методов и форм обслуживания</p> <p>5. Освоить и знать виды торговых помещений их назначение, характеристику</p> <p>6. Работа с оборудованием</p> <p>7. Работать с нормами оснащения по подбору, определению и обоснованию количества и ассортимента предметов сервировки с учетом типа и класса заведения</p> <p>8. Работать на всех этапах по обслуживанию потребителей</p> <p>9. Применять навыки работы по определению способа и последовательности подачи блюд и напитков</p> <p>10. Применять и определять все виды сервиса (Французский сервис, Английский сервис, Американский сервис, Русский сервис)</p> <p>11. Отрабатывать навыки сервировки еды со специального столика — Gueridon. (геридон)</p> <p>12. Отрабатывать навыки приема, организации и проведения всех форм обслуживания банкетов</p> <p>13. Применять знания по рекламе и проведению маркетинговых мероприятий</p>	
Всего	236

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Учебный кабинет. Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- персональный компьютер;
- комплект учебно-методической документации;
- методические разработки активных и интерактивных форм проведения занятий;
- учебные стенды, плакаты, таблицы.

Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Ресторанный сервис»:

- барная стойка;
- ванна моечная ITERMA ВЦ;
- измельчитель льда SIRMAN NORDKAPP;
- кофемашина рожковая NUOVA SIMONELLI APPIA LIFE 2 GR V 220 высокая группа;
- кофемолка NUOVA SIMONELLI MDX ON DEMAND;
- льдогенератор SCOTSMAN B 5022 AS;
- машина посудомоечная COMENDA PC09;
- пароконвектомат RETIGO B1011 VISION II;
- плита индукционная INDOKOR IN5000S;
- стеллаж ITERMA СТП-31/1206;
- стол ITERMA для посудомоечной машины;
- шкаф холодильный-морозильный с глухой дверью POLAIR нержавеющей;
- стол пристенный ITERMA430 СБ-211/1206;
- шкаф холодильный со стеклом POLAIR DM114SD-S;
- электрокипятильник INDOKOR IWB-10 с двойными стенками ;
- стеллаж ITERMA СТП-31/1206;
- стиральная машина узкая WHIRLPOOL BL SG6108 V;
- стол квадратный;
- стол круглый;
- стол пристенный ITERMA 430 СБ-211/1206;
- стол прямоугольный
- стул барный JY ЧЕРНЫЙ 1076;
- стул В 145 В145;
- телевизор SAMSUNG QE75Q60ABUXRU UHD QLED SMART TV,;
- тележка сервировочная ТС-3;
- барный органайзер;
- барный поднос;
- бокал для белого вина;
- бокал для коньяка;

- бокал для кофе по-ирландски IRISH;
- бокал для красного вина;
- бокал для мартини (коктейльная рюмка);
- бокал для шампанского;
- бостонский шейкер;
- ведерко для льда;
- вилка десертная;
- вилка для рыбы;
- вилка столовая;
- гейзеры;
- декантер;
- джигер;
- доска разделочная цветные 30*40;
- кастрюля 20 см 5л;
- кувшин;
- кулер для льда;
- ложка десертная;
- ложка для эспрессо;
- ложка столовая 1333;
- мадлер;
- металлический поднос д 30;
- мельница для льда;
- мерный стакан;
- металлический поднос d30;
- минаж (соль, перец);
- миска круглая 20 см;
- миска стеклянная;
- молочник;
- нарзанник;
- нож барный 1295;
- нож десертный 1329;
- нож для рыбы 1334;
- нож для фруктов 10-12 см;
- нож для фруктов 8-10 см;
- нож столовый 1332;
- пара для капучино (чашка с блюдцем);
- пара для эспрессо (чашка с блюдцем);
- пара для эспрессо (чашка с блюдцем);
- пара чайная (чашка с блюдцем);
- пара чайная;
- пинцет барный;
- питчер стальной;
- поднос официанта;

- подставка для кулера;
- прибор десертный/закусочный (вилка, нож);
- прибор для рыбы (вилка, нож);
- салфетки текстильные / лен 50*50;
- сахарница;
- скатерть;
- сковорода 28 см;
- смесительный стакан;
- совок для льда;
- столовый прибор (вилка, нож, ложка);
- стрейнер;
- тарелка десертная;
- тарелка закусочная;
- тарелка основная;
- тарелка пирожковая;
- темпер;
- хайбол;
- хлебная корзина;
- чайная ложка 1315;
- шейкер бостонский 1287;
- шейкер классический;
- шейкер классический 1286;
- щипцы для льда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие М.: Магистр, 2021. – 560 с.
2. Культура ресторанного сервиса. Федцов В.Г. Учебное пособие Москва. Дашков и К. 2021. 248с.
3. Милл Р.К. Управление рестораном. 3-е издание. Зарубежный учебник: М.: Юнити-ДАНА, 2018. - 535с.
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2021. – 176 с.

Дополнительные источники

1. Джум Т.А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, исходные материалы для в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 7.2. Предоставлять гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками.</p> <p>ПК 7.3. Обеспечивать полное соблюдение общественных правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков, для подачи на стол посетителя и в бар.</p> <p>ПК 7.4. Знание различных типов предприятий общественного питания, применение стилей</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК;</p>

<p>обслуживания которые в нем применяются.</p>	<p>–точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> <p>–предоставление гостям высококачественных услуг, связанных с продуктами питания и напитками;</p> <p>–обеспечение полного соблюдения общественных правил обслуживания и знание способов приготовления фирменных блюд и напитков, для подачи на стол посетителя и в бар;</p> <p>–знание различных типов предприятий общественного питания, применение стилей обслуживания которые в нем применяются.</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>–адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>–оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>–адекватность определения потребности в информации;</p> <p>–эффективность поиска;</p> <p>–адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>–разработка детального плана действий;</p> <p>–правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>–точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических занятий;</p> <p>- заданий по учебной практике;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>–адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>–точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>–адекватность интерпретации полученной информации в контексте</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка</p>

	профессиональной деятельности;	выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике.
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	–понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессион. документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	