

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к ОПОП (ППССЗ) по специальности
43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утв. Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюст России 11.06.2014 № 32672, Профессионального стандарта Официант/бармен, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Воронова Л.Л., преподаватель высшей квалификационной категории

Стародуб И.В., методист

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»

Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Официант и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Выполнять сервировку столов организации питания

ПК 5.2. Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них

ПК 5.3. Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания

ПК 5.4. Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы

ПК 5.5. Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- сервировки столов организации питания
- встречи потребителей организации питания и прием заказов от них
- подачи готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания
- проведения расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы
- обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

уметь:

- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
 - сервировать столы;
 - соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
 - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече, приветствии, обслуживании и проходах потребителей, размещении за столом, подаче меню;
 - предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
 - консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
 - осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
 - подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами
 - предоставлять счет и производить расчет с потребителями согласно счету;
 - производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых и выездных мероприятиях;
 - встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
 - подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- знать:
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
 - технологии сервировки столов;

- материально-техническую базу обслуживания;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- порядок оформления счетов и формы расчета по ним с потребителями организации питания
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 399 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 170 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 85 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности по рабочей профессии Официант, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять сервировку столов организации питания
ПК 5.2	Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них
ПК 5.3	Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания
ПК 5.4	Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы
ПК 5.5	Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05. 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.- ПК5.5.	Раздел 1. Выполнение работ по профессии Официант	255	170	104	85		
ПК 5.1.- ПК5.5.	Учебная практика	72				72	
ПК 5.1.- ПК5.5.	Производственная практика (по профилю специальности)	72					72
	Всего:	399	170	104	85	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Выполнение работ по профессии Официант			
МДК 05.01. Выполнение работы по профессии Официант		255	
Тема 1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание	22	1/2
	1. Общие требования к профессии «официант». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид.	6	1 2
	Подготовка рабочего места официанта. Виды меню. Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию. Использование различных способов расстановки столов.		2 2
	Практические работы	16	
	1. Подготовка зала к обслуживанию. Способы расстановки столов. Составление схемы.	8	
	2. Назначение и принципы составления меню	8	
Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	Содержание	32	2
	1. Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания. Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения.	8	
	Практические работы	24	
	1. Подготовка столового белья.	8	
	2. Классификация посуды и столовых приборов.	8	
	3. Приемы полировки посуды и приборов.	8	
Тема 1.3. Правила сервировки столов	Содержание	28	2/3
	1. Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки. Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной). Приёмы сервировки. Подготовка зала и сервировка столов для	8	2 2

	Практические работы	8	
	1. Приемы сервировки «кофе-брейк»		
Тема 1.6. Обслуживание банкетов и приемов	Содержание	20	2/3
	1 Владение видами и приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов. Создание комфортных условий для гостя. Правила и техника уборки использованной посуды.	8	3 2 2
	Практические работы		
	1. Правила сервировки столов к фуршетам.	12	
Тема 1.7. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию	Содержание	10	2
	1. 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. Соблюдение правил учета столового белья, посуды и приборов.	10	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 05. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Вопросы для самостоятельного изучения: - услуги общественного питания и требования к ним - методов и форм обслуживания - история происхождения столовой посуды и приборов - интерьер предприятий общественного питания - виды меню. Назначение и принципы составления меню - транширование и фламбирование блюд. - фондю: понятие, назначение, классификация - виды туризма, классы обслуживания		85	
Учебная практика Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		72	

Производственная практика (по профилю профессии) Виды работ: - подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых мероприятиях, в том числе, выездных; - сервировка столов с учетом стандартов организации питания; - встреча, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания и размещение их в зале; - предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; - рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; - прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания; - передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар; - досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания; - замена использованной посуды, приборов и столового белья; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - оформление, предоставление счёта за заказ, получение оплаты и проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ; - составление текущей отчетности по выполненным заказам; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых мероприятий; - обслуживание потребителей на массовых мероприятиях официального и неофициального характера Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	72	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Экзамен квалифицированный		
Всего	399	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов физиологии питания и санитарии; организации обслуживания в организациях общественного питания; мастерской по компетенции Ресторанный сервис.

Оборудование рабочих мест учебных кабинетов:

- рабочее место для каждого обучающего;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

Оборудование мастерской по компетенции Ресторанный сервис:

- барная стойка АРТ-35;
- барный стол (коктейльный стол), модель С-9;
- стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех;
- стол квадратный М 139-08;
- стулья, модель LS309 В
- стулья для бара «Т 410 хром складной»
- стеллаж ячеистый;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики:

- рабочее место для каждого обучающего;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер (если имеется на базовом предприятии);
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеются на базовом предприятии).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 321 с. – (Серия «Бакалавр. Академический курс»).

2. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – М.: Юрайт, 2018. – 201 с. – (Серия «Профессиональное образование»).

Дополнительные источники:

1. Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. ураковская. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2018. - 287 с.

Интернет-ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru> (дата обращения 14.05.2019).

2. Информационные технологии индустрии гостеприимства «Ресторанофф» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru> (дата обращения 14.05.2019)

3. Издательская группа «Дело и сервис» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.dis.ru> (дата обращения 14.05.2019)

Нормативная документация:

1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ

2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ

3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ

4. ФЗ О лизинге / от 29.10.98 № 164-ФЗ

5. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987

6. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389

7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

8. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

9. ОСТ 28-1-95; «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

11. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

12. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

13. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

14. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002

15. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Руководитель производственной практики от колледжа определяет студенту задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики,

проверяет дневник практики, выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Руководителями практики от организации и от колледжа по результатам производственной практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

Руководителя производственной практики от организации назначает руководитель организации из числа высококвалифицированных работников организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Выполнять сервировку столов организации питания	Демонстрирует умения сервировать стол	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 5.2. Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них	Демонстрирует умения встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 5.3. Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания	Умеет подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 5.4. Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы	Демонстрирует умения проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 5.5. Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания	Демонстрирует умения обслуживать массовые мероприятия в организациях питания	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.

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	Демонстрирует интерес к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, а также при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Демонстрирует умения выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, а также при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрирует умения принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных задачах, сформированность ответственности за выполнение собственных решений.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практического обучения, а также при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Умеет анализировать информацию из различных источников; использовать различные способы поиска информации; применять найденную информацию для решения профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности, презентации технологических карт
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Демонстрирует понимание общей цели; применяет навыки командной работы; использует конструктивные способы общения с коллегами, руководством, клиентами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, а также при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Демонстрирует умения брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	Демонстрирует умения самостоятельно определять задачи профессионального и	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

личностного развития осознанно планировать повышение квалификации	личностного развития.	обучающегося в процессе практического обучения
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практического обучения
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Демонстрирует соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практического обучения