

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

Приложение № 21.2
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в
общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.14 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ПОД
РУКОВОДСТВОМ ОФИЦИАНТА*

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672), с требованиями Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен выполнять трудовые действия:

- проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания (ПС);
- подготовка столовой посуды и приборов, столового белья (ПС);
- предварительная сервировка столов посудой и приборами (ПС);
- накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам (ПС);
- помощь официанту при подаче блюд и напитков (ПС);
- прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта (ПС);
- уборка столов в залах организации питания (ПС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов (ПС);
- соблюдать стандарты чистоты в зале питания (ПС);
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью (ПС);
- производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам (ПС);
- подавать блюда и напитки под руководством официанта (ПС);
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме (ПС);
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания (ПС);
- соблюдать личную гигиену и требования охраны труда (ПС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию (ПС);
- правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе (ПС);
- способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания (ПС);
- технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами (ПС);
- характеристика столовой посуды, приборов и столового белья (ПС);
- правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд (ПС);
- правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд (ПС);
- правила и техника уборки использованной посуды (ПС);
- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС);
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов; самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессionalного стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).	168	32	80

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	168
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	112
в том числе:	
практические занятия	80
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	56
в том числе:	
подготовка сообщений, рефератов	6
составление конспектов по темам	20
составление меню	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта		168	
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	Основные типы предприятий общественного питания (ПОП)		2
	Основные классы общественного питания		2
	Основные должности структуры управления рестораном		2
	Характеристика торговых помещений, требования к ним. Планировка, оснащение, интерьер. Взаимосвязь с производственными помещениями		2
	Самостоятельная работа обучающихся		–
	Самостоятельная работа № 1. Составить требования, предъявляемые к официанту.	2	
	Самостоятельная работа № 2. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Назначение и принципы размещения ресторанов».	2	
	Самостоятельная работа № 3. Составить схему «Классификация ресторанов».	2	
	Самостоятельная работа № 4. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Характеристика ресторанов разных групп по перечню услуг, формам».	2	
	Самостоятельная работа № 5. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Организация снабжения ресторанов».	2	
Тема 1.2 Основные правила и нормы работы	Содержание учебного материала	2	
	Нормативная база ПОП		2
	Требования охраны труда		2
	Правила соблюдения производственной санитарии		2
	Соблюдение правил пожарной безопасности		2
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 6. Подготовить сообщение: «Основные мероприятия по активизации и улучшению рекламной деятельности в предприятиях питания»	2	
Тема 1.3 Характеристика столовой посуды, приборов, белья	Содержание учебного материала	2	
	Виды столовой посуды (фарфоровая, керамическая, хрустальная и стеклянная и др.)		2
	Виды приборов (основные и вспомогательные).		2
	Виды столового белья (скатерти, салфетки, ручки и пр.)		2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Техника складывания салфеток различной формы, накрытие столов	2	-

	скатертями		
	Практическое занятие № 2. Составление акта на бой, лом, утраты посуды и приборов	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 7. Составить таблицу «Требования к посуде ресторана»	2	
	Самостоятельная работа № 8. Заполнить таблицу «Подбор оборудования в соответствии с видом ресторана и классом обслуживания и составление схем его».	2	
Тема 1.4 Подготовка залов к обслуживанию потребителей под руководством официанта	Содержание учебного материала	2	2
	Подготовка ресторанной мебели к обслуживанию (столы, стулья, кресла, диваны)		
	Подготовка подсобных столов, стейшн, серванта		
	Основные приемы расстановки столов в зале (рядами, по диагонали, шахматный порядок, островной, линейный и др.)		
	Правила подготовки фарфоровой посуды к сервировке		
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 9. Составить таблицу «Показатели приемки сырья и товаров в ресторане»	4	
Тема 1.5 Подготовка посуды и приборов к обслуживанию под руководством официанта	Содержание учебного материала		
	Правила подготовки фарфоровой посуды к сервировке	2	2
	Правила подготовки стеклянной посуды к сервировке		
	Правила подготовки столовых приборов к сервировке		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 3. Техника полировки тарелок	2	
	Практическое занятие № 4. Техника полировки стекла, столовых приборов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 10. Поиск необходимой информации через Интернет по теме «Современные виды обслуживания в ресторанах».	4	-
	Самостоятельная работа № 11. Порядок составления заявок в сервисную согласно вида обслуживания мероприятий	4	
Тема 1.6 Предварительная сервировка стола к завтраку под руководством официанта	Содержание учебного материала		
	Последовательность сервировки стола столовой посудой	2	2
	Последовательность сервировки столовыми приборами		
	Последовательность сервировки стола стеклом		
	Сервировка стола салфетками		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 5 Выполнение предварительной сервировки стола к завтраку под руководством официанта	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 12. Составление меню для завтраков	4	

Тема 1.7 Предварительная сервировка стола к обеду под руководством официанта	Содержание учебного материала		
	Последовательность сервировки стола столовой посудой	2	2
	Последовательность сервировки столовыми приборами		
	Последовательность сервировки стола стеклом		
	Сервировка стола салфетками		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 6 Выполнение предварительной сервировки стола к обеду под руководством официанта	2	
Тема 1.8 Предварительная сервировка стола к ужину под руководством официанта	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 13. Составление меню обедов	4	
	Содержание учебного материала		
	Последовательность сервировки стола столовой посудой	2	3
	Последовательность сервировки столовыми приборами		
	Последовательность сервировки стола стеклом		
	Сервировка стола салфетками		
Тема 1.9 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 7 Выполнение предварительной сервировки стола к ужину под руководством официанта	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 14. Составление меню ужинов	4	
	Содержание учебного материала		
	Основные средства информации: общие (реклама, маркировка товаров, технические документы)	2	2
	Основные средства информации: специфические (меню, карты вин и коктейлей, консультации гостю)		
Тема 1.10 Основы составления меню	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 15. Составление меню, карты вин и коктейлей	4	
	Содержание учебного материала		
	Меню	2	2
	Виды меню (со свободным выбором блюд, заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов и пр.)		
	Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, последовательность расположения блюд меню)		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 8-9. Составление и оформление меню со свободным выбором блюд/ заказных блюд	4	
	Практическое занятие № 10-11. Составление и оформление меню дневного рациона	4	

	Практическое занятие № 12-13. Составление и оформление меню комплексных обедов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 16. Составление меню со свободным выбором блюд	2	
Тема 1.11 Основы составления карты вин	Содержание учебного материала		
	Карта вин Последовательность расположения групп напитков в соответствии с особенностями ПОП Особенности оформления карты вин	2	2
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 14-15. Составление и оформление карты вин	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 17. Составление и оформление карт вин	4	
Тема 1.12 Встреча и размещение гостей в зале	Содержание учебного материала		
	Швейцар, метрдотель, хостесс, их функции при встрече гостей Правила размещения гостей в соответствии с этикетом Профессиональные навыки официанта при встрече гостей	4	2
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 16-17. Встреча и размещение гостей	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 18. Составить профессиональную характеристику официанта	2	
Тема 1.13 Прием и оформление заказов	Содержание учебного материала		
	Правила предложения меню и карты вин Правила подачи аперитива Правила приема и оформления заказа Рекомендации по выбору и подаче закусок, блюд, напитков Передача заказа на производство	2	2
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 18-19. Выполнение приема и оформления заказа	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 19. Составление отчета по выбору закусок, блюд и напитков	2	
Тема 1.14 Организация процесса обслуживания в зале под руководством официанта	Содержание учебного материала		
	Досервировка стола в соответствии с принятым заказом Правила подачи продукции сервис-бара Основные методы подачи блюд (французский, английский, русский, немецкий, европейский и комбинированный) Последовательность и правила подачи блюд и закусок	4	2
	Практические занятия	42	-

	Практическое занятие № 20-22. Выполнение техники сервировки стола в присутствии гостей в зале под руководством официанта	6	
	Практическое занятие № 23-25. Выполнение приемов подачи блюд и напитков (французский, английский методы). под руководством официанта	6	
	Практическое занятие № 26-28. Выполнение приемов подачи блюд и напитков (русский, немецкий методы). под руководством официанта	6	
	Практическое занятие № 29-31. Выполнение приемов подачи блюд и напитков (европейский и комбинированный). под руководством официанта	6	
	Практическое занятие № 32-34. Работа с подносом	6	
	Практическое занятие № 35-37. Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в две тарелки)	6	
	Практическое занятие № 38-40. Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в три тарелки). Дифференцированный зачет.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 20. Составление отчета подачи французского и английского метода	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		168	

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета организации и технологии обслуживания в барах, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебных кабинетов: - сервировочные столы, подсобные столы, передвижные сервировочные столы - столовое бельё (скатерти, салфетки, ручки, юбки, зольники, полотенца) - фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда, стеклянная, хрустальная посуда - основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые) - дополнительные приборы (ложки для раскладки салатов, разливательные, соуса; щипцы кондитерские; лопатка икорная, рыбная, кондитерская; нож и вилка для сыра, лимона, разделочные; вилка для фондю) - комплект ножей, подходящий для обслуживания с использованием подстановочного столика - штопор, нарзаник, декантер - перчатки для сервиса - меню, карта вин, карта бара - разделочные доски для транширования - фондюшница - корзинки для вина - подносы - менажница - оборудование бара: барная стойка, холодильник, холодильник-витрина, кофемолка, кофеварка, льдогенератор, соковыжималка, гранитор, блендер, миксер, мельница для льда - инвентарь и инструмент бара: мерная посуда (мензурка, джиггер, унцовка, мерная кружка), шейкер, стрейнер, ведро для льда (айс-бакет), смесительный стакан, риммер, щипцы для льда, карбовочные ножи, нож для снятия цедры, барная ложка, совок для льда, гейзеры-дозаторы, ложка для льда, лоток для фруктов, стоппер, ручная соковыжималка, емкости для специй - стеклянная посуда бара: шот-стопка, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол, коллинз, зомби, коньячный бокал, бокал martini, коктейльная рюмка, бокал айриш-кофе, бокал флуте, шампанское блюдце, бокал для шампанского, винный бокал, шерри, рюмка сауэр, бокал гоблет, рюмка маргарита, ликерная рюмка, рюмка пусс-кафе, бокал харикейн, кружки, стаканы и бокалы для пива;

Учебно-методическое сопровождение: - комплект учебно-методической документации - комплект бланков технологической документации

Технические средства обучения: - компьютер, интерактивная доска, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. Eksi серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. Eksi серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диаметр.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные документы:

1. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.03.2019)
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ. (в ред. от 03.08.2018)
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (в ред. от 23.04.2018)
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Юрайт, 2019. - 332 с. - (Серия: Профессиональное образование). - Режим доступа: www.biblio-online.ru

Дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2019. - 179 с. - (Серия: Профессиональное образование).
2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов (ПС); соблюдать стандарты чистоты в зале питания (ПС);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9 Оценка результатов промежуточной аттестации
протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью (ПС); производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам (ПС);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 3-15 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 10-17 Оценка результатов промежуточной аттестации
подавать блюда и напитки под руководством официанта (ПС); проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме (ПС); применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания (ПС); соблюдать личную гигиену и требования охраны труда (ПС).	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 16-40 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 18-20 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания(ПС); правила личной подготовки официанта к обслуживанию (ПС);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1., 1.2. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-6 Оценка результатов промежуточной аттестации
правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе (ПС); способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания (ПС); технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами (ПС); характеристика столовой посуды, приборов и столового белья (ПС); правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд (ПС);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1.3-1.14 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-20 Оценка результатов промежуточной аттестации
правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд (ПС); правила и техника уборки использованной посуды (ПС);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1.11 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 17 Оценка результатов промежуточной аттестации
правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС); требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС).	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1.9 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 15 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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	-аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
---	---	--