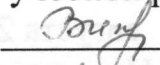


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 С.П. Вихрова
« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций
общественного питания**

43.01.01 Официант, бармен

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии на базе основного общего образования

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.01 Официант, бармен**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г, регистрационный N 29595
- На основании профессионального стандарта «Официант, бармен» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н)
- На основании международных стандартов компетенций WorldSkills, Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю **ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания** разработана для профессии «официант».

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Барабаш Ирина Витальевна, *заведующая практикой ОГА ПОУ «НТТТ»*

Каркаускене Татьяна Васильевна, *мастер производственного обучения ОГА ПОУ «НТТТ»*

Лукина Тамара Николаевна, *преподаватель специальных дисциплин ОГА ПОУ «НТТТ»*

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой комиссии от « ____ » _____ 20__ г., протокол № ____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) в соответствии с ФГОС по профессиям среднего профессионального образования **43.01.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК1. 4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Программа производственной практики **ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания** может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по профессии «официант» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – требования к результатам освоения модуля

Цели программы производственной практики - формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения работ по рабочей профессии «официант», углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно правовых форм.

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

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовки залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

- обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очерёдность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания:

количество недель (часов) на освоение программы производственной практики всего: **6 недель (216 часов).**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), **Обслуживание потребителей организаций общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику на предприятиях (организациях) г. Великий Новгород и Новгородской области.

Практика обучающихся имеет продолжительность 6 недель (36 рабочих дней).

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1.-1.4.	ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	6 недель 216 часов	III семестр

Примерное распределение времени по темам производственной практики:

Тема	Число рабочих дней
Тема 1. Ознакомление с предприятием индустрии питания – базой практики.	3
Тема 2. Работа в качестве помощника официанта, официанта.	4
Тема 3. Участие в подготовительном этапе обслуживания	4
Тема 4. Работа по обслуживанию посетителей в торговом зале.	12
Тема 5. Участие в работе по обслуживанию банкетов и приёмов с использованием специальных форм организации питания.	13
ИТОГО	36

3.2. Содержание программы производственной практики профессионального модуля ПМ.01.

Вид деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК с указанием тем, обеспечивающих их выполнение	Количество часов
Виды работ	<p>Тема 1. Ознакомление с предприятием индустрии питания – базой практики</p> <p>Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, правилами внутреннего распорядка, гигиеническими требованиями.</p> <p>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с организацией: её организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент потребителей, состав и планировка производственных помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов. Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> классификация предприятий индустрии питания; услуги общественного питания; обслуживающий персонал. 	<p>МДК. 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании.</p>	18

	<p>Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала в данной организации, требованиями к нему; организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</p>		
<p>Тема 2. Работа в качестве помощника официанта, официанта.</p> <p>Ознакомление с должностной инструкцией официанта. Ознакомление с требованиями к обслуживающему персоналу.</p> <p>Составление перечня должностных обязанностей официанта.</p> <p>Консультация потребителей по ассортименту блюд, их рецептуре, способу приготовления, а также по карте вин.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • требования к должности; • должностная инструкция; • информационное обеспечение процесса обслуживания. 	<p>МДК. 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании.</p>	<p>24</p>
<p>Тема 3. Участи в подготовительном этапе обслуживания</p> <p>Ознакомление с залами предприятия, их оснащением, оформлением интерьера, музыкальным обслуживанием, взаимосвязью с производственными и вспомогательными помещениями, местом расположения сервис-бара, кассы. подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>Ознакомление с видами, формами и</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подготовка торговых помещений, персонала к обслуживанию гостей; • меню со свободным выбором блюд, меню банкетов. 	<p>МДК. 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании.</p>	<p>24</p>

	<p>правилами расчета, существующими на данном предприятии. Порядок отчетности официантов.</p> <p>Ознакомление с видами меню и картой вин, с другими средствами информации для потребителей, имеющимися на предприятии.</p> <p>Овладение навыками составления меню.</p> <p>Расчет посуды согласно меню.</p> <p>Анализ меню и карты вин на день работы.</p>		
<p>Тема 4. Работа по обслуживанию посетителей в торговом зале</p> <p>Ознакомление с работой официанта по обслуживанию посетителей в торговом зале.</p> <p>Овладение приемами встречи и размещения гостей за столиками, предложения меню и карты вин.</p> <p>Овладение приемами организации процесса обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервисного бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов.</p> <p>Расчет с посетителями.</p> <p>Анализ качества обслуживания.</p>	<p>Тема 4. Работа по обслуживанию посетителей в торговом зале</p> <p>Ознакомление с работой официанта по обслуживанию посетителей в торговом зале.</p> <p>Овладение приемами встречи и размещения гостей за столиками, предложения меню и карты вин.</p> <p>Овладение приемами организации процесса обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервисного бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов.</p> <p>Расчет с посетителями.</p> <p>Анализ качества обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • должностные • обязанности менеджера; • основные элементы обслуживания гостей; • критерии качества обслуживания. 	<p>МДК. 01.01.</p> <p>Организация и технология обслуживания в общественном питании.</p> <p>72</p>
<p>Тема 5. Участие в работе по обслуживанию банкетов и приемов с использованием специальных форм организации питания.</p> <p>Осуществление приема заказа на</p>	<p>Тема 5. Участие в работе по обслуживанию банкетов и приемов с использованием специальных форм организации питания.</p> <p>Осуществление приема заказа на</p>	<ul style="list-style-type: none"> • услуги предприятия общественного питания; • виды приемов и 	<p>МДК. 01.01.</p> <p>Организация и технология обслуживания в</p> <p>78</p>

	<p>бронирование столика и продукции на вынос.</p> <p>Участие в приеме заказов на обслуживание банкетов и приемов, и составление меню-заказа. Рекомендации блюд и напитков заказчикам при оформлении заказов. Составление заявки на производство, в сервисный бар, сервисную и бельевую.</p> <p>Определение потребностей в работниках, необходимых для обслуживания.</p> <p>Участие в обслуживании банкета за столом с полным обслуживанием официантами.</p> <p>Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей.</p> <p>Участие в обслуживании приема-фуршета.</p> <p>Анализ особенностей обслуживания банкета-фуршета.</p> <p>Участие в составлении меню. Определение схемы расстановки фуршетных столов, выбор варианта сервировки и оформления столов.</p> <p>Отработка навыков накрытия фуршетных столов банкетным полотном и оформления их «юбкой».</p> <p>Подготовка подсобных столиков для размещения запаса тарелок, приборов, рюмок, салфеток.</p> <p>Отработка вариантов сервировки фуршетного стола стеклом (одно- и двухсторонняя сервировка, группами, елочкой, посольская и др.); тарелками, салфетками, приборами.</p>	<p>банкетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовка к проведению приемов и банкетов; • обслуживание приемов и банкетов; • подача блюд и напитков на банкетах; • подача аперитива. 	<p>общественном питании.</p>
--	---	--	------------------------------

Подготовка и расстановка на столе ваз с фруктами и цветами, винно-водочных изделий, фруктовых и минеральных вод, соков. Отработка вариантов размещения на столе холодных закусок, соусов, хлеба.

Овладение навыками обслуживания участников банкета и подачи холодных закусок, напитков с подносов. Отработка приемов уборки со стола использованной посуды, дополнения его предметами сервировки.

Овладение навыками подачи горячих закусок в индивидуальной посуде (кокотницах, кокильницах) или на блюде. Отработка приемов подачи десерта, шампанского; кофе черного, коньяка и ликера.

Овладение навыками уборки посуды со стола после банкета.

Участие в обслуживании банкет-коктейля.

Анализ особенностей обслуживания банкет-коктейля. Составление меню. Подготовка зала к обслуживанию. Расчет количества обслуживающего персонала, барных стоек или столов-баров в зависимости от числа участников банкета.

Отработка приемов оформления барных стоек, накрытия стола-бара скагертью, размещения напитков в бутылках, кулера с пищевым льдом, боуля с пуншем, кувшинов с соками, групп рюмок, бокалов, фужеров,

стаканов для напитков, инструментов для откупоривания бутылок и открывания банок, салфеток и малого подноса для подачи нескольких рюмок с напитками.

Овладение навыками подачи гостям напитков с подноса; холодных закусок – с подноса или блюда.

Отработка приемов размещения на подносе фужеров, рюмок, стаканов с напитками.

Овладение приемами подачи некоторых горячих закусок в коктонницах, кокильницах с подноса серебряного или мельхиорового (рыба-орли, шашлык из осетрины, люля-кебаб и др.)

Отработка техники подачи шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.

Участие в обслуживании банкет-чая.

Анализ отличительных признаков банкет-чая: контингент участников, подбор мебели, интерьер зала, освещенность, посуда, приборы, меню. Расчет количества обслуживающего персонала.

Овладение навыками подбора и расстановки столов, стульев (кресел), накрытия столов скатертями. Подбор посуды, приборов, цветных салфеток для сервировки круглых и овальных столов в зале. Размещение фужеров и бутылок с

	<p>минеральной водой на отдельном столике.</p> <p>Отработка вариантов сервировки столов в зависимости от ассортимента и способа подачи десертных блюд. Овладение навыками подбора посуды и сервировки стола на сервировочных салфетках (сетах).</p> <p>Овладение навыками размещения на чайном столе самовара, фарфорового чайника с заваркой, ваз с фруктами, кондитерскими изделиями, лимона и др.</p> <p>Отработка приемов обслуживания участников банкета: подача «в обнос» сладких блюд, вин, уборка использованной посуды: дополнительная сервировка стола чистыми тарелками и приборами.</p> <p>Ознакомление с особенностями различных ритуалов чаепития (английский, французский, русский, японский).</p> <p>Овладение навыками подачи чая, кофе с дополнениями (горячее молоко, сливки, лимон), предложения гостям ликера, коньяка.</p> <p>Отработка приемов уборки столов после банкета.</p> <p>Смешанные (комбинированные) приемы (в зависимости от возможностей баз практики).</p> <p>Анализ особенностей обслуживания смешанных приемов («коктейль-кофе»,</p>		
--	--	--	--

	<p>коктейль-фуршет-кофе).</p> <p>Отработка навыков подготовки и обслуживания смешанных приемов: оформление залов, расстановка мебели, накрытие столов скатертями, сервировка и оформление кофейных столов, составление меню и карты напитков кофейного стола.</p> <p>Овладение техникой подачи аперитива, холодных и горячих закусок, десерта, напитков, приемами подачи кофе различными способами, коньяка, рома, кондитерских изделий, сигар, сигарет.</p> <p>Участие в обслуживании неофициальных банкетов.</p> <p>Сервировка и оформление столов цветами, специальными атрибутами для молодоженов, юбиляров, гостей, расстановка продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.</p> <p>Отработка навыков подачи банкетных блюд, приготовленных целиком. Овладение комбинированными приемами (английский и французский метод) подачи горячих закусок, горячих блюд, десерта, горячих напитков.</p> <p>Отработка способов подачи шампанского на банкете-свадьба, приемов встречи молодоженов и их обслуживания. Уборка использованной посуды.</p>		
--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 26 ноября 2009 г. № 673);

- Программа производственной практики;

- Приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;

- График проведения практики;

- График защиты отчетов по практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной и производственной практики (организации общественного питания), оборудованные современным технологическим оборудованием, использующим современные методы и средства обслуживания.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция РФ

2. Гражданский кодекс РФ, ч.1,2

3. Трудовой кодекс РФ

4. ФЗ "О защите прав потребителей" от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ)

5. ГОСТ Р ИСО 9000-2009. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2010

6. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания» с изменениями от 12.08.2012 г.
7. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
8. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- М.: Стандартинформ.- 2008.- 12с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ.- 2014.- 11с.
- 10.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартинформ.- 2014. -28 с.
- 11.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ.-2014.- 15 с.
- 12.ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Введ. 2016-01-01. Стандартинформ. - 2015. 16 с.
- 13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М.: Хлебпродинформ, 1996,1997 (сборник технологических нормативов)
- 14.Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания в барах. Учебник.-М.: издательство Академия, 2007.
- 15.Кузнецов И.Н. Деловой этикет от А до Я. - ООО ИИЦ «Альфа-Пресс», 2006
- 16.Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник, М.: Академия, 2008.
- 17.Николаева М.А. Состояние и перспективы развития общественного
- 18.питания. – М.: ОЦПКРТ, 2011

19.Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014, 320с.

20.Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса – М.: ИТК «Дашков и К⁰», 2009.

Дополнительные источники:

Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Официальное издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации – М.; 2010

Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра-М, 2009

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать торговые залы предприятий (организаций) общественного питания к приёму потребителей	Количество обслуживаемых посетителей Количество столов, стульев, столовых приборов, посуды, белья Ассортимент и количество продукции общественного питания	Оценка правильности расчёта работников и продукции общественного питания в соответствии с заявкой
Обслуживать потребителей предприятий общественного питания	Качественные характеристики работы персонала; время ожидания приема заказа; время обслуживания	Текущий контроль Хронометраж Наблюдение
Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Количество работников, занятых обслуживанием. Требования к качеству обслуживания	Расчет показателей количества работников в соответствии с заказом. Оценка качества обслуживания
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Количественные и качественные показатели меню, карт вин	Оценка правильности оформления меню и карты вин

Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Разработанные предложения: качественные и количественные показатели	Оценка эффективности предложений
---	---	----------------------------------

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей.	Устный текущий контроль. Наблюдение
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области предоставления услуг потребителям индустрии питания	Проверка правильности решения проблем
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с потребителями

Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Разработанные предложения: качественные и количественные показатели	Оценка эффективности предложений
---	---	----------------------------------

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей.	Устный текущий контроль. Наблюдение
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области предоставления услуг потребителям индустрии питания	Проверка правильности решения проблем
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с потребителями

<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>	<p>Демонстрация готовности работать в команде</p>	<p>Текущий контроль прохождения практики</p>
<p>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Работа с действующим законодательством и нормативными документами</p>	<p>Текущий контроль; Проверка отчетов и их защита; Проверка правильности соблюдения требований ФЗ и НД</p>