**Министерство образования и науки Калужской области**

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий официанта**

**по обслуживанию потребителей организации питания**

программы профессионального обучения

(профессиональной подготовки)

по профессии **Официант**

Калуга 2022



# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр. |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий официанта**

**по обслуживанию потребителей организации питания**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является программы профессионального обучения квалифицированных рабочих разработана с учетом профессионального стандарта Официант (Регистрационный № 910н, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 681.) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

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

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

**иметь практический опыт:**

* выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
* встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
* приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
* подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
* подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
* обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
* обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
* применения 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 прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
* осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
* обслуживать посетителей 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;
* представлять счет и производить расчет 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, очередность и технику подачи блюд и напитков;
* правила и технику уборки использованной посуды;
* порядок оформления счетов и расчета 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 официантов с гостями.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 826 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 466 часов;

учебной практики -216 часов и производственной практики – 144 часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации 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. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных 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, необходимой 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. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля**[[1]](#footnote-1)\* | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | ***Практика*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося,**часов | **Учебная,**часов | ***Производственная,****часов**(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК.1-4****ОК 1-7** | **Раздел 1. Организация и технология обслуживания посетителей** |  | **240** | 100 | - | **-** |  |
| **Раздел 2. Организация и технология обслуживания банкетов** |  | **136** | 46 | - | **-** |
| **Раздел 3. Кулинарная характеристика блюд** |  | **90** | 30 | - | **-** |
| **Учебная практика** | **216** |  |  |
| **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | *144* | *144* |
| ***Всего:*** | ***826*** | ***466*** | *176* | ***-*** | ***216*** | ***144*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, задания для обучающихся** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании** | **240** |
| **Раздел 1. Организация и технология обслуживания посетителей** | **240** |
| Тема 1.1 Виды, типы и классы предприятий общественного питания. | **Содержание учебного материала**  | **10** |
| 1. История развития предприятий общественного питания в России. Современное состояние общественного питания. | 2 |
| 2. Классификация предприятий общественного питания. | 2 |
| 3. Характеристика типов и классов предприятий питания | 2 |
| 4. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. Факторы, определяющие культуру обслуживания. | 2 |
| 5. Услуги общественного питания и требования к ним. | 2 |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Экскурсия на предприятие общественного питания
 | 2 |
| 1. Дать характеристику предприятия (согласно экскурсии)
 | 2 |
| 1. Составить перечень услуг согласно типа предприятия общественного питания.
 | 2 |
| Тема 1.2 Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. | **Содержание учебного материала**  | **26** |
| 1. Структура производства предприятий общественного питания
 | 2 |
| 1. Характеристика технологических процессов на предприятиях общественного питания.
 | 2 |
| 1. Характеристика складских помещений. Назначение, оборудование, требования к ним.
 | 2 |
| 1. Характеристика заготовочных цехов: овощной, мясорыбный цеха. Назначение, оборудование, требования к организации рабочих мест.
 | 2 |
| 1. Характеристика заготовочных цехов: кондитерский цех. Назначение, оборудование, требования к организации рабочих мест.
 | 2 |
| 1. Характеристика доготовочных цехов: горячий и холодный цехи. Назначение, требования к цехам, особенности технологического процесса, оборудование цехов.
 | 2 |
| 1. Буфеты и их характеристика.
 | 2 |
| 1. Сервизная. Моечная столовой посуды и приборов.
 | 2 |
| 1. Организация работы раздаточной на предприятии питания.
 | 2 |
| 1. Организация работы бара.
 | 2 |
| 1. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
 | 2 |
| 1. Современный интерьер торгового зала и требования к нему.
 | 2 |
| 1. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
 | 2 |
| **Практические занятия** | **12** |
| 1. Разработка схемы структуры производства
 | 2 |
| 1. Расчет посадочных мест для предприятий общественного питания.
 | 2 |
| 1. Подбор оборудования для заготовочных цехов
 | 2 |
| 1. Подбор оборудования для доготовочных цехов.
 | 2 |
| 1. Подбор оборудования для линии раздачи.
 | 2 |
| 1. Подбор оборудования для торговых залов.
 | 2 |
| Тема 1.3 Материально-техническая и информационная база обслуживания. | **Содержание учебного материала**  | **18** |
| 1. Классификация столовой посуды и приборов, требования к ним.
 | 2 |
| 1. Характеристика фарфорофаянсовой посуды.
 | 2 |
| 1. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды. Характеристика мерной посуды.
 | 2 |
| 1. Характеристика металлической посуды и приборов.
 | 2 |
| 1. Приспособления для подачи и разделывания блюд.
 | 2 |
| 1. Столовое белье: виды, назначение.
 | 2 |
| 1. Средства информации: меню, прейскурант блюд, карта вин, назначение, характеристика.
 | 2 |
| 1. Виды меню. Правила составления меню.
 | 2 |
| 1. Внешняя информация п.о.п.
 | 2 |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1. Подбор посуды для предприятий разных типов и классов.
 | 2 |
| 1. Подбор посуды и приборов под вторые горячие блюда.
 | 2 |
| 1. Составление меню со свободным выбором блюд для организации питания.
 | 2 |
| 1. Составление меню бизнес-ланча.
 | 2 |
| 1. Разработка внешней информации для п.о.п.
 | 2 |
| Тема 1.4 Подготовка к обслуживанию. | **Содержание учебного материала**  | **30** |
| 1. Подготовка торгового зала. Расстановка мебели.
 | 2 |
| 1. Получение и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья.
 | 2 |
| 1. Накрывание столов скатертями различными способами.
 | 2 |
| 1. Приемы сервировки и складывания салфеток.
 | 2 |
| 1. Сервировка столов. Виды сервировки.
 | 2 |
| 1. Сервировка столов к завтраку.
 | 2 |
| 1. Сервировка столов к обеду.
 | 2 |
| 1. Сервировка столов к ужину.
 | 2 |
| 1. Предварительная сервировка стола.
 | 2 |
| 1. Досервировка стола согласно заказа.
 | 2 |
| 1. Сервировка чайного стола.
 | 2 |
| 1. Сервировка стола в стиле фристайл (авторский стиль).
 | 2 |
| 1. Правила личной подготовки официантов к обслуживанию.
 | 2 |
| 1. Методы организации труда официантов.
 | 2 |
| 1. Правила этикета за столом.
 | 2 |
| **Практические занятия** | **26** |
| 1. Расстановка столов, накрытие столов скатертями. Правила работы с посудой. Подготовка посуды и приборов.
 | 2 |
| 1. Складывание салфеток различными способами.
 | 2 |
| 1. Отработка приемов сервировки стола к завтраку.
 | 2 |
| 1. Отработка приемов сервировки стола обеду.
 | 2 |
| 1. Отработка приемов сервировки стола к ужину.
 | 2 |
| 1. Отработка предварительной сервировки стола к обеду в кафе.
 | 2 |
| 1. Отработка предварительной сервировки стола к обеду в ресторане.
 | 2 |
| 1. Отработка досервировки стола согласно заказа.
 | 2 |
| 1. Отработка сервировки чайного стола.
 | 2 |
| 1. Отработка сервировки стола для кофе-брейка.
 | 2 |
| 1. Отработка сервировки тематического стола.
 | 2 |
| 1. Отработка сервировки стола в стиле фристайл (авторский стиль).
 | 2 |
| 1. Отработка table box.
 | 2 |
| 1. Составление графиков выхода на работу для официантов
 | 2 |
| Тема 1.5 Обслуживание в торговом зале. | **Содержание учебного материала**  | **56** |
| 1. Встреча посетителей, прием и оформление заказа.
 | 2 |
| 1. Техника работы с подносом.
 | 2 |
| 1. Передача заказа на производство, бар, буфет. Правила подачи буфетной продукции.
 | 2 |
| 1. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
 | 2 |
| 1. Правила и техника подачи вин.
 | 2 |
| 1. Способы подачи закусок, блюд, напитков.
 | 2 |
| 1. Правила порционной подачи блюд (общеевропейский способ).
 | 2 |
| 1. Правила подачи блюд русским методом (в стол).
 | 2 |
| 1. Правила подачи блюд методом silver.
 | 2 |
| 1. Правила подачи блюд методом «геридон».
 | 2 |
| 1. Порционирование сложных горячих блюд на подсобном столике.
 | 2 |
| 1. Порционирование блюд, приготовленных целиком или большим куском на подсобном столике.
 | 2 |
| 1. Очередность подачи блюд. Правила и техника подачи холодных блюд и закусок.
 | 2 |
| 1. Правила подачи горячих закусок.
 | 2 |
| 1. Правила подачи первых блюд.
 | 2 |
| 1. Правила подачи вторых блюд.
 | 2 |
| 1. Правила и техника уборки использованной посуды. Замена тарелок и приборов.
 | 2 |
| 1. Правила подачи сладких блюд.
 | 2 |
| 1. Правила подачи горячих и холодных напитков.
 | 2 |
| 1. Техника фламбирования блюд.
 | 2 |
| 1. Правила оформления счетов и расчета с потребителем.
 | 2 |
| 1. Контрольно-кассовые машины и иные системы, используемые в работе официанта.
 | 2 |
| 1. Правила рекомендации напитков к закускам и блюдам.
 | 2 |
| 1. Требование к качеству и температуре подачи блюд и напитков.
 | 2 |
| 1. Правила этикета и нормы поведения за столом.
 | 2 |
| 1. Дипломатический протокол.
 | 2 |
| 1. Деловой этикет. Требования к метрдотелю.
 | 2 |
| 1. Деловой этикет. Требования к официантам.
 | 2 |
| **Практические занятия** | **44** |
| 1. Встреча гостей. Подача меню. Прием заказа
 | 2 |
| 1. Овладение техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.
 | 2 |
| 1. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.
 | 2 |
| 1. Работа с подносом, техника переноса блюд и напитков.
 | 2 |
| 1. Подача алкогольных, безалкогольных напитков различными техниками.
 | 2 |
| 1. Подача буфетной продукции различными техниками.
 |  |
| 1. Порционная подача блюд (общеевропейский способ).
 | 2 |
| 1. Подача блюд русским способом.
 | 2 |
| 1. Подача блюд методом silver.
 | 2 |
| 1. Подача блюд методом «геридон».
 | 2 |
| 1. Подача блюд комбинированным методом.
 | 2 |
| 1. Подача холодных и горячих закусок различными способами.
 | 2 |
| 1. Подача первых блюд различными способами.
 | 2 |
| 1. Подача вторых блюд различными способами.
 |  |
| 1. Уборка использованной посуды. Замена тарелок и приборов
 | 2 |
| 1. Способы подачи сладких блюд и горячих напитков.
 | 2 |
| 1. Фламбирование фруктов.
 | 2 |
| 1. Отработка техники подачи вин гостям.
 | 2 |
| 1. Освоение приемов подачи игристых вин, навыков откупоривания бутылок и разлива шампанского в бокалы.
 | 2 |
| 1. Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.
 | 2 |
| 1. Контроль требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Соблюдение личной гигиены.
 | 2 |
| 1. Расчет с потребителем. Оформление платежей по счетам. Ведение кассовой документации.
 | 2 |
| **Раздел 2. Организация и технология обслуживания банкетов** | **136** |
| Тема 2.1 Виды банкетов | **Содержание учебного материала**  | **90** |
| 1. Торговые помещения для обслуживания потребителей
 | 2 |
| 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию
 | 2 |
| 1. Виды банкетов и их особенности
 | 2 |
| 1. Прием заказов на банкет, бронирование.
 | 2 |
| 1. Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации.
 | 2 |
| 1. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.
 | 2 |
| 1. Особенности организации, сервировки и обслуживания банкетов.
 | 2 |
| 1. Расстановка банкетных и подсобных столов, подбор столовой посуды и приборов
 | 2 |
| 1. Особенности составления меню банкетов.
 | 2 |
| 1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, особенности, подготовка к банкету.
 | 2 |
| 1. Обслуживание на банкете с полным обслуживанием официантами
 | 2 |
| 1. Дипломатический прием, особенности организации, виды.
 | 2 |
| 1. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка к банкету.
 | 2 |
| 1. Обслуживание на банкете с частичным обслуживанием официантами.
 | 2 |
| 1. Банкет-фуршет. Назначение, особенности, подготовка
 | 2 |
| 1. Сервировка и оформление фуршетного стола.
 | 2 |
| 1. Обслуживание посетителей банкета-фуршет
 | 2 |
| 1. Банкет-коктейль. Назначение, особенности, подготовка к проведению.
 | 2 |
| 1. Сервировка и оформление стола на банкете-коктейль
 | 2 |
| 1. Обслуживание на банкете-коктейль
 | 2 |
| 1. Комбинированные банкеты и приемы. Банкет фуршет-кофе, Банкет-фуршет-кофе. Назначение, особенности, подготовка к проведению
 | 2 |
| 1. Особенности проведения комбинированных банкетов
 | 2 |
| 1. Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения.
 | 2 |
| 1. Особенности обслуживания тематических мероприятий.
 | 2 |
| 1. Банкет «Свадьба», характеристика, особенности оформления зала. Особенности подачи банкетных блюд.
 | 2 |
| 1. Банкет «День рождения», «Юбилей»: характеристика, особенности оформления зала. Особенности подачи банкетных блюд.
 | 2 |
| 1. Банкет «Встреча друзей»: характеристика, особенности оформления зала. Особенности подачи банкетных блюд.
 | 2 |
| 1. Банкет «Романтический вечер»: характеристика, особенности оформления зала. Особенности подачи банкетных блюд.
 | 2 |
| 1. Банкеты патриотической направленности (День защитника Отечества, 9 мая): характеристика, особенности оформления зала. Особенности подачи банкетных блюд.
 | 2 |
| 1. Банкет «Встреча Нового года»: характеристика, особенности оформления зала. Особенности подачи банкетных блюд и обслуживания
 | 2 |
| 1. Банкет «ко Дню 8 марта»: характеристика, особенности оформления зала. Особенности подачи банкетных блюд.
 | 2 |
| 1. Банкеты к традиционным национальным праздникам: характеристика, особенности оформления зала. Особенности подачи банкетных блюд.
 | 2 |
| 1. Особенности проведения ритуальных мероприятий
 | 2 |
| 1. Особенности обслуживания по типу «шведский стол»,
 | 2 |
| 1. Обслуживание участников съездов, конференций, совещаний и других массовых мероприятий
 | 2 |
| 1. Услуги по организации питания в гостиницах. Прогрессивные формы обслуживания.
 | 2 |
| 1. Понятие кейтеринга. Виды кейтеринга. Варианты и особенности обслуживания
 | 2 |
| 1. Обслуживание групп туристов на предприятиях питания
 | 2 |
| 1. Обслуживание индивидуальных туристов на предприятиях питания
 | 2 |
| 1. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: бизнес-ланч, счастливый час, линер.
 | 2 |
| 1. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: кофе-брейк, кэнди-бар
 | 2 |
| 1. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: счастливый час (Нappy hour); русский стол; линер (Linner); динер (Dinner).
 | 2 |
| 1. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания. Организация презентаций.
 | 2 |
| 1. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне
 | 2 |
| 1. Разделение и кооперация труда работников торгового зала
 | 2 |
| **Практические занятия** | **46** |
| 1. Составление различных видов меню, карт вин и коктейльных карт в соответствии с классом организации питания
 | 2 |
| 1. Специфические операции процесса обслуживания для организаций общественного питания различных типов и классов
 | 2 |
| 1. Правила ведения учетно-отчетной документации. Расчет с потребителем, оформление платежей по счетам. Ведение кассовой документации. Оформление отчетно-учетной документации.
 | 2 |
| 1. Подготовка зала и сервировка столов на банкете с полным обслуживанием официантами.
 | 2 |
| 1. Расчет количества столов. Составление схемы их расстановки. Составление заявок на столовую посуду, приборы. Белье.
 | 2 |
| 1. Получение необходимых столовых приборов к обслуживанию
 | 2 |
| 1. Сервировка столов к банкетным мероприятиям
 | 2 |
| 1. Складывание салфеток в соответствии с классом, характером, типом организации питания.
 | 2 |
| 1. Порядок получения и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию
 | 2 |
| 1. Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием. Расчет количества обслуживающего персонала
 | 2 |
| 1. Отработка приемов подачи банкетных блюд. Правила подхода к столу при подаче блюд и напитков. Приемы показа блюд и напитков гостю
 | 2 |
| 1. Подготовка торгового зала и сервировка столов на банкете с частичным обслуживанием.
 | 2 |
| 1. Отработка вариантов сервировки стола президиума «для молодоженов, юбиляров».
 | 2 |
| 1. Подготовка посуды к сервировке для прием- коктейля
 | 2 |
| 1. Подготовка посуды к сервировке для прием –фуршета
 | 2 |
| 1. Подготовка посуды к сервировке для банкет - чая
 | 2 |
| 1. Обслуживание посетителей организаций общественного питания на различных тематических банкетах.
 | 2 |
| 1. Сервировка фуршетного стола
 | 2 |
| 1. Составление меню континентального и полного завтрака, обеда и ужина.
 | 2 |
| 1. Обслуживание по типу «шведский стол». Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.
 | 2 |
| 1. Отработка приемов организации обслуживания гостейна высшем уровне.
 | 2 |
| 1. Подготовка персонала к обслуживанию
 | 2 |
| 1. Определение численности работников в соответствии с заказом
 | 2 |
|  | **Домашняя работа при изучении Раздела 2.**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:Подготовка меню к практической работе «Расчет столового белья, подбор приборов и столовой посуды для банкетов с полным обслуживанием официантами»Подготовка меню к практической работе «Расчет столового белья, подбор приборов и столовой посуды для банкетов с частичным обслуживанием официантами»Подготовка меню к практической работе «Расчет столового белья, подбор приборов и столовой посуды для банкета-фуршета»Подготовка меню к практической работе «Подготовка к обслуживанию банкета-коктейль, чай»Подготовка меню к практической работе «Подготовка к обслуживанию свадебного банкета» | - |
| **Раздел 3. Кулинарная характеристика блюд** | **90** |
| Тема 1. Кулинарная обработка сырья | **Содержание учебного материала**  | **12** |
| 1. Введение. Понятие о технологических процессах производства кулинарной продукции.
 | 2 |
| 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.
 | 2 |
| 1. Механическая и кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья.
 | 2 |
| 1. Механическая и кулинарная обработка мяса и мясопродуктов.
 | 2 |
| 1. Механическая и кулинарная обработка птицы
 | 2 |
| 1. Механическая и кулинарная обработка дичи
 | 2 |
| Тема 2. Кулинарная характеристика кулинарной и кондитерской продукции | **Содержание учебного материала**  | **48** |
| 1. Кулинарная обработка сырья. Основные понятия.
 | 2 |
| 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
 | 2 |
| 1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья
 | 2 |
| 1. Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов
 | 2 |
| 1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика
 | 2 |
| 1. Технология приготовления супов
 | 2 |
| 1. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.
 | 2 |
| 1. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
 | 2 |
| 1. Технология приготовления и ассортимент горячих соусов
 | 2 |
| 1. Технология приготовления и ассортимент холодных соусов
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика.
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок.
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления фуршетных закусок
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления салатов
 | 2 |
| 1. Технологические особенности приготовления национальных блюд
 | 2 |
| 1. Составление фуршетного меню
 | 2 |
| 1. Составление банкетного меню
 | 2 |
| 1. Правила последовательности подачи блюд
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд.
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления напитков.
 | 2 |
| 1. Ассортимент и технология приготовления теста.
 | 2 |
| **Лабораторные работы** | **30** |
| 1. Приготовление супов. Оформление, подача.
 | 6 |
| 1. Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд. Оформление, подача.
 | 6 |
| 1. Приготовление горячих блюд из птицы. Оформление блюд.
 | 6 |
| 1. Приготовление горячих блюд из мяса. Оформление и подача.
 | 6 |
| 1. Приготовление горячих блюд из рыбы. Оформление и подача.
 | 6 |
|  | **Домашняя работа при изучении Раздела 3.**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка презентаций по темам, предложенным преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.Работа с СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Создание презентации на тему: «Оборудование для обработки корнеплодов».Написание реферата на тему: «Быстрозамороженные овощные полуфабрикаты».Написание реферата на тему: «Особенности обработки экзотических плодов».Составление таблицы «Кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы».Составление таблицы «Требование к качеству, дефекты рыбных полуфабрикатов».Написание конспекта на тему: «Кулинарное использование мясных полуфабрикатов».Написание конспекта на тему: «Обработка субпродуктов и костей».Составление таблицы на тему: «Классификация супов».Написание реферата на тему: «Заправочные супы».Составление технологической схемы приготовления солянки сборной мясной.Написание реферата на тему: «Особенности приготовления соусов».Составление схемы на тему: «Классификация соусов».Составление схемы на тему: «Соотношение гарниров из овощей и грибов с блюдами из мяса и рыбы».Создание м/м презентации на тему: «Возникновение дефектов соусов и пути х устранения».Создание м/м презентации на тему: «Блюда из рыбы».Написание конспекта на тему: «Особенности приготовления блюд из рыбы».Создание м/м презентации на тему: «Блюда из нерыбного водного сырья».Написание конспекта на тему: «Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья».Составление таблицы на тему: «Классификация блюд из мяса».Написание конспекта на тему: «Приготовление блюд из птицы».Составление схемы на тему: «Разделка туш кролика».Составление схемы на тему: «Разделка туш дичи».Составление таблицы на тему: «Ассортимент сладких блюд».Составление таблицы на тему: «Ассортимент мучных блюд».Работа с ГОСТОМ Р. 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».Самостоятельная работа по оформлению схем расстановки столов, вариантов сервировки стола, работа по Сборникам рецептур блюд, работа с образцами меню. Расчеты посуды, приборов, количества официантов при подготовке к банкетам. |  |
| **Учебная практика****Виды работ*** составление меню;
* составление прейскуранта;
* распознавание ассортимента металлической, фарфоро-фаянсовой, стеклянной посуды;
* распознавание ассортимента столовых приборов, столового белья;
* подготовка торгового зала к обслуживанию, способы расстановки столов разными способами;
* получение и подготовка посуды, приборов столового белья; накрытие столов скатертями;
* формы складывания салфеток;
* техника работы с подносом;
* техника работы при сервировке столов;
* сервировка стола к завтраку, обеду;
* замена использованной посуды и приборов;
* сервировка стола к ужину по меню;
* встреча, приветствие, размещение гостей;
* рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
* принятие заказа, оформление счета;
* подача алкогольных и безалкогольных напитков;
* подача холодных блюд и закусок, горячих закусок разными способами;
* подача 1 блюд разными способами;
* подача 2 блюд разными способами;
* подача сладких блюд и напитков разными способами;
* расчет с посетителями, с соблюдением правила;
* уборка использованной посуды разными способами;
* расчет с посетителями, оформление реестра;
* выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
* встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
* прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
* подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
 | **216** |
| **Производственная практика****Виды работ*** подготовка залов и инвентаря к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях;
* обслуживание по методу «шведский стол»;
* подготовка и обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантами;
* подготовка и обслуживание банкета за столом с частичным обслуживанием официантами;
* подготовка и обслуживание банкета–чай;
* подготовка и обслуживание банкета–коктейль;
* подготовка и обслуживание комбинированного банкета;
* подготовка и обслуживание банкета «Свадьба» и других тематических вечеров;
* обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
* обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
* применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;
* подготовка залов и инвентаря к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях;
* обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
* обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
* применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;
 | **144** |
| **Всего** | **826** |

# **4.условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации обслуживания в общественном питании» и лаборатории «Организации обслуживания в общественном питании», мастерских: бар, банкетный зал; залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

2. Организации обслуживания в общественном питании:

* обеденные столы;
* столовое белье (скатерти, салфетки, столовое белье, ручники);
* подносы;
* образцы стеклянной, столовой посуды, образцы приборов
* комплект учебно-методической документации;
* плакаты, схемы;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории Организации обслуживания в общественном питании:

обеденные столы; сервант; фарфоро-фаянсовая, металлическая, стеклянная посуда; столовые, закусочные, рыбные, десертные, вспомогательные приборы; подносы; столовое белье (скатерти, салфетки, ручники); комплект учебно-методической документации.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории Технологии приготовления продукции общественного питания:

Оборудование и технические средства обучения учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

* ученические столы и стулья (посадочные места по количеству обучающихся);
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий;
* комплект УМК;
* компьютер, проектор, экран, ноутбук;
* центр ДВД, телевизор;
* муляжи блюд, натуральные образцы.

Оборудование и инвентарь учебных цехов:

1. кондитерского:
* производственные столы;
* взбивальный механизм; тестомесильные машины;
* электрокипятильник, электрические плиты, печь СВЧ; электромясорубка, кухонный процессор; холодильный шкаф, льдогенератор;
* миксер, блендер, соковыжиматель; мантоварка, электроблинница, электротостер;
* производственные электронные весы.
* инвентарь: веселки, ножи поварские, ножницы, скалки для теста, бак для пищевых отходов, ведро, грохот, дуршлаг, кастрюли разной ёмкости, противни, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, сотейники, сковороды, сита разные, шумовки, щетки-сметки, вилки поварские, доски разделочные, ложки разливные разной ёмкости, ступка с пестиком,
1. кулинарного:
* электрические плиты, жарочные шкафы, микроволновая печь;
* холодильные шкафы, камера холодильная низкотемпературная;
* машины для нарезки овощей, мясорубки, универсальный привод для мясного цеха;
* миксеры, электрический миксер, тостер;
* производственные столы и ванны, ванна для мытья посуды, раковина для мытья рук,
* шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды, шкафы для верхней и спецодежды, стеллаж;
* весы электронные настольные, весы настольные циферблатные;
* обеденные столы.
* инвентарь: сковороды, веселки, ножи поварские, ножницы, скалки для теста, бак для пищевых отходов, ведро, грохот, дуршлаг, кастрюли разной ёмкости, противни, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, сотейники, сковороды, сита разные, формы для заливных, шумовки, щетки-сметки, вилки поварские, доски разделочные, ложки разливные разной ёмкости, ступка с пестиком.

Оборудование учебного цеха или лаборатории:

1. Немеханическое оборудование:
	* производственные столы – 4шт.;
	* подставки под оборудование;
	* раковины для мытья посуды – 5шт;
	* раковина для мытья рук – 1шт.;
	* стеллажи производственные передвижные – 2шт.
2. Механическое оборудование:
	* взбивальная машина;
	* тестомесильная машина;
	* мясорубка;
	* миксеры.
3. Тепловое оборудование:
	* шкаф пекарский двухсекционный;
	* шкаф пекарский конвекционный;
	* шкаф расстоечный;
	* плиты четырехконфорочные с жарочными шкафами и вытяжками – 2шт.;
	* водонагреватели – 2шт.
4. Холодильное оборудование:
	* шкафы холодильные – 2 шт.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. Бар:

оборудование (холодильник, электрический чайник, микроволновая печь, блендер, кофеварка, барная стойкара, витрина, серванты);

инвентарь (шейкеры, стрейнер, смесительные стаканы, ложки (барные, для мороженого, нуазетная) мерная посуда, гейзерные пробки, барный нож, билд-коврик, айс-бакеты, организатор для салфеток, дозатор для сахара, разделочные доски, штопор, гейзерные пробки);

аксессуары (соломинки, зонтики, украшения для коктейлей, подставки под напитки);

столовое белье (скатерти, салфетки, ручники), стеклянная посуда (бокалы для шампанского, ликерные, лафитные, водочные, коктейльные рюмки, бокалы для красных и белых вин, «Маргарита», айриш-кофе, барные стаканы (хайболы, тумблеры, коллинзы, олд-фешенды) фарфоро-фаянсовая посуда (чашки чайные, кофейные, тарелки столовые закусочные), приборы (чайные, кофейные, вспомогательные) заварные, доливные чайники, кофейники, подносы;

комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Банкетный зал:

обеденные столы; столовое белье (скатерти, салфетки, столовое белье, ручники, фуршетная юбка); подносы; стеклянная, форфоро-фаянсовая, металлическая посуда, приборы (столовые, закусочные, рыбные, десертные, вспомогательные);

комплект учебно-методической документации;

плакаты, схемы.

Для реализации программы используется лаборатория по компетенции «Ресторанный сервис». соответствует инфраструктурному листу Ворлдскиллс по данной компетенции.

1. Блендер проф. пласт. колба 1,2л США (для WorldSkills)

2. Комплект штор в банкетном зале (тюль, ламбрикен, портьера)

3. Кофемашина профессиональная (рожковая) Casadio Undici A/2

4. Кофемолка Quamar M80 AUTO RED

5. Кофемолка Yongfel YF-650 T1/T1A

6. Льдогенератор GASTRORAG DB-02, 10-15 кг/сутки, заливной, кубик лед, 0,20 кВт 220В, 305х350х360 Китай

7. Льдогенератор кускового льда (пальчики) GASTRORAG IM-50

8. Миксер барный 0,9л 1 стакан ERGO (для WorldSkills)

9. Модуль барной стойки МОДЕРН (для WorldSkills)

10. Соковыжималка GASTRORAG HA-007

11. Стеллаж КАЛЛАКС под беленый дуб 77х147см (для WorldSkills)

12. Стеллаж КАЛЛАКС под беленый дуб 77х147см (для WorldSkills)

13. Стеллаж КАЛЛАКС под беленый дуб 77х147см (для WorldSkills)

14. Стеллаж КАЛЛАКС под беленый дуб 77х147см (для WorldSkills) Стеллаж КАЛЛАКС под беленый дуб 77х147см (для WorldSkills)

15. Стеллаж КАЛЛАКС под беленый дуб 77х147см (для WorldSkills)

16. Шкаф - стеллаж широкий со стеклом

17. Шкаф "Директор" широкий

18. Шкаф А-310 груша арозо Арго (+стекло)

19. Шкаф А-310 груша арозо Арго (+стекло)

20. Шкаф для документов

21. Шкаф холодильный Премьер ШСУП1ТУ-1,2 С

22. Шкаф широкий

23. Кипятильник наливной Ksitex ML-15 V 20L

24. Кипятильник с регулятором 5л "Convito" [WB-6]

25. Кипятильник с регулятором 5л "Convito" [WB-6]

26. Кипятильник с регулятором 5л "Convito" [WB-6]

27. Кипятильник с регулятором 5л "Convito" [WB-6]

28. Контрольно-кассовая машина "ЭЛВЕС-МФ"

29. Льдодробитель 17х14,5х13см механический (для WorldSkills)

30. Льдодробитель 27х16х13,5 см механический (для WorldSkills)

31. Плитка TOURIST LOTOS PREMIUM TR-300

32. Плитка TOURIST LOTOS PREMIUM TR-300

33. Плитка TOURIST LOTOS PREMIUM TR-300

34. Соковыжималка/цитрус с шинковкой

35. Стол письменный с подвесной тумбой для преподавателя

36. Стол складной квадратный Фуршет-6 800х800 ЛДСП (каркас -черный, столешница - бук)

37. Стол складной круглый Фуршет-9 d=700, h=1100 ЛДСП (каркас -черный, столешница - бук)

38. Стол СТ-2

39. Шкаф со стеклом

40. Блюдце к бульоннице «Collage» 155 мм,

41. Бульонница «Collage» 300 мл,

42. Супница Прага1,8л. фарфор

43. Тарелка мелкая «Corone» 230 мм.

44. Тарелка мелкая «Corone» 280 мм,

45. Чашка чайн. Корона 175 мл.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточенно.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс, 2019
2. Перетятько Т.И.Основы калькуляции и учета в общественном питании.Уч.пособие.-7-е изд.,перераб.и доп.-М.;Дашков иК", 2012

Дополнительные источники:

1. Богданова В.В.Организация и технология обслуживания в барах: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2008
2. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень. Учебник для НПО.-М.-Академия,2011
3. Кучер Л.С. Бармен. Повышенный уровень. Учебник для НПО.-М.-Академия,2011
4. Кучер Л.С. Официант: начальный уровень: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.-М.: Академия 2008
5. Кучер Л.С. Официант: базовый уровень: учебное пособие для НПО.--М.-Академия,2008.-64стр.
6. Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень: учебное пособие для НПО.-М.--Академия,2009.

Отечественные журналы:

1. Питание и общество;
2. Ресторанные ведомости.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.complexbar.ru;
2. http://www.youtube.com;
3. <http://www.msochi.narod.ru> и др.

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю профессии «Официант».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» является освоение учебной практики (производственного обучения) в рамках данного профессионального модуля.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **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** |
| Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. | * точность и скорость выполнения всех видов работ при подготовке залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
* соответствие способа расстановки мебели в торговом зале характеру, типу и классу организации общественного питания;
* правильность выбора столового белья, посуды и приборов к работе;
* соответствие сервировки столов правилам, последовательности и технике сервировки столов;
 | Текущий контроль:-устный и письменный опрос;-тестирование по темам МДК;- контрольные работы по темам МДК;-оценка результатов практических работ;дифференцированные зачеты по темам МДК -Комплексный экзамен по профессиональному модулю.Интерпретация результатов наблюдений за деятельность обучающегося в процессе освоения профессионального модуляЭкспертная оценка выполнения практического заданияЗачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. |
| Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. | * соблюдение правил ресторанного этикета при встрече гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
* правильность и точность приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* полнота и доступность рекомендаций потребителю блюд и напитков;
* правильность выбора способа подачи блюд и напитков гостям; соблюдение очередности и техники подачи блюд и напитков;
* точность соблюдения правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
* соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
* точность и грамотность оформления счета;
* правильность расчета с потребителем при применении новых технологий;
* точность и грамотность приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
* соблюдение правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
* точность и грамотность приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* полнота и доступность рекомендаций потребителю по составу и методам приготовления блюд, по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
* правильность выбора способа подачи блюд и напитков гостям; соблюдение очередности и техники подачи блюд и напитков;
* соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
* точность и грамотность оформления счета;
* выполнение расчета с потребителем с применением новых технологий;
* точность и грамотность приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
 |
| Обслуживать массовые банкетные мероприятия. | * точность и скорость подготовки залов, оборудования, инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
* соблюдение правил и техники обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
* точность и скорость выполнения правил и техники уборки использованной посуды;
* подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
* обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
* правила и технику уборки использованной посуды;
 |
| Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания. | * правильность и грамотность обслуживания при использовании специальных форм организации питания: в номерах гостиниц, участников совещаний и других форм организации питания;
 |

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
 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки
* оценка эффективности и качества выполнения;
 |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологических процессов изготовления ;
 |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * эффективный поиск необходимой информации;
* использование различных источников, включая электронные
 |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * работа
 |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
 |

1. \* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно). [↑](#footnote-ref-1)