

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым**  
**«Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»**



Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО»  
/Худикова Н.Л./  
« 28 » августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.**

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии социально - экономического профиля  
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

г. Евпатория, 2020 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Контроль качества и услуг общественного питания. составлена на основании требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ от 07.05.2014 г., № 465) к содержанию к уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании, квалификации базовой подготовки зарегистрирован в Минюст РФ от 11 июня 2014 г. № 32672. УГС 43.00.00 Сервис и туризм, менеджер, и рабочего учебного плана, утвержденного учебным советом ЕТСТСО; с учетом требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Ресторанный сервис».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики:

Киреева Марьяна Александровна- мастер производственного обучения. ГБПОУ РК «ЕТСТСО»

Рассмотрено  
на заседании методической комиссии  
ГБПОУ РК «ЕТСТСО»

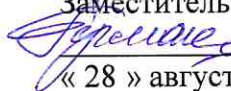
Протокол № 1 от «28 » августа 2020 г.

Председатель МК

 Попова Е.А.

Согласовано

Заместитель директора по УПР

 германова А.О.  
« 28 » августа 2020 г.

Согласовано

Директор предприятия

« 28 » августа 2020 г. О.В. Кравченко



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)
5. Приложения

## **1. Паспорт рабочей программы производственной практики по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

### **1.1. Область применения программы**

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### **1.2. Место программы практики в структуре образовательной программы СПО ПССЗ:**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих

**1.3. Цели и задачи рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения**

#### **ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

**ПК 4.1.** Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

**ПК 4.2.** Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

**ПК 4.3.** Проводить контроль качества услуг общественного питания.

**ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями ППССЗ обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики (должен):

#### **ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

##### **иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
- участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

##### **уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

##### **знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценке и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики :**  
**всего – 432 часов, в том числе:**

ПМ. 04. – 72 часов;

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), формирование следующих профессиональных и общих компетенций

Выпускник, освоивший ППСЗ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

| Код            | Наименование                                                                                                                                                  |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1.          | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                        |
| ОК 2.          | Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.            |
| ОК 3.          | Принимать решение 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                                |
| ОК 7.          | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.                                                           |
| ОК 8.          | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации          |
| ОК 9.          | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности                                                                            |
| ОК 10.         | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |
| <b>ВПД. 1.</b> | <b>Организация питания в организациях общественного питания</b>                                                                                               |
| ПК 1.1.        | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.                                 |
| ПК 1.2.        | Организовывать выполнение заказов потребителей.                                                                                                               |
| ПК 1.3.        | Контролировать качество выполнения заказа.                                                                                                                    |
| ПК 1.4.        | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.                                                                            |
| <b>ВПД 2.</b>  | <b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>                                                                                          |
| ПК 2.1.        | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей                                                            |
| ПК 2.2.        | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей                                                              |
| ПК 2.3.        | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными правилами                                                 |
| ПК 2.4.        | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания                                                            |
| ПК 2.5.        | Анализировать эффективность обслуживания потребителей                                                                                                         |
| ПК 2.6.        | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания                                                                                   |
| <b>ВПД. 3.</b> | <b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>                                                                                        |
| ПК 3.1         | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.                                                                        |

| <b>Код</b>     | <b>Наименование</b>                                                                                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.2.        | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.                                                               |
| ПК 3.3.        | Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.                                      |
| <b>ВПД. 4.</b> | <b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>                                                                        |
| ПК 4.1.        | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. |
| ПК 4.2.        | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.                                                     |
| ПК 4.3.        | Проводить контроль качества услуг общественного питания.                                                                                |
| <b>ВПД. 5.</b> | <b>Выполнение работ по профессиям «Официант», «бармен»</b>                                                                              |
| 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.                                                        |
| ПК 2.1         | Выполнять подготовку бара к обслуживанию.                                                                                               |
| ПК 2.2         | Обслуживать потребителей бара.                                                                                                          |
| ПК. 2.3.       | Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания                             |
| ПК.2.4         | Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями;                                                          |
| ПК.2.5         | Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции                                                                             |
| ПК 2.6.        | Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета                                                                   |
| ПК 2.7.        | Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.                                                         |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

**3.1. Тематический план программы учебной практики**

| Коды<br>Профессиональных<br>компетенций | Наименования профессиональных<br>модулей                                                          | Всего часов | Распределение часов по семестрам |          |          |          |          |          |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
|                                         |                                                                                                   |             | 3                                | 4        | 5        | 6        | 7        | 8        |
| <i>1</i>                                | <i>2</i>                                                                                          | <i>3</i>    | <i>4</i>                         | <i>5</i> | <i>6</i> | <i>7</i> | <i>8</i> | <i>9</i> |
| ПК 4.1 – 4.3                            | ПМ. 04.. Контроль качества<br>продукции и услуг<br>общественного питания<br>общественного питания | 72          |                                  |          |          |          | 72       |          |
|                                         | <i>Всего:</i>                                                                                     | 72          | 72                               |          |          |          | 72       | 72       |

**3.2. Содержание обучения по производственной практике (по профилю специальности) 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

| Наименование разделов и тем                                      | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Уровень освоения |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3           | 4                |
| ПМ.04. контроль качества продукции и услуг общественного питания |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 72          |                  |
| УП.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания. | Содержание учебного материала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                  |
|                                                                  | Выполнение технологических операций по анализу структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества продукции и услуг в общественном питании. Выполнение технологических операций при работе с нормативно – правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений. Правильность проведения измерений. | 12          | 3                |
|                                                                  | Выполнение технологических операций при проверке правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. работа с нормативной базой.                                                                                                                                                                                                            | 12          | 3                |
|                                                                  | Выполнение технологических операций при проведении производственного контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.                                                                                                | 12          | 3                |
|                                                                  | Выполнения технологических операций при идентификации продукции и услуг общественного питания, распознавания их фальсификации , предложение мер по предотвращению фальсификации. Выполнение технологических операций при проведении различных методах контроля. Виды, практическое применение, документальное оформление.                               | 12          | 3                |
|                                                                  | Выполнение технологических операций при изучении основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначения, виды, подвиды, средства, методы. Нормативно – правовая база. Выполнение технологических операций при проведении контроля качества продукции и услуг о.п . Понятия, виды, критерия, показатели, методы идентификации.       | 12          | 3                |
|                                                                  | Выполнение технологических операций при изучении способов обнаружения фальсификации, ее последствия, предложение мер по ее предупреждению.                                                                                                                                                                                                              | 12          | 3                |
|                                                                  | Выполнение технологических операций при заполнении документации. Работа с нормативно – правовой документацией.                                                                                                                                                                                                                                          |             |                  |
|                                                                  | Всего (часов)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 72          |                  |

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебного кулинарного и учебного банкетного зала

Оборудование учебных цехов:

рабочее место преподавателя;

рабочие столы, инвентарь;

технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

кабинета «Организация и технология отрасли»:

- комплект столовой посуды и приборов;

- комплект технологического оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

кабинета «Организация и технология обслуживания в барах»:

- комплект барного инвентаря и инструментов;

- комплект барного оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа подготовки специалистов среднего звена по программе СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями и дополнительной учебной литературы.

##### Основные источники:

###### 1. Учебники.

| Название издания                                         | Автор издания   | издательство | Год издания | Наличие грифа федерального уровня   |
|----------------------------------------------------------|-----------------|--------------|-------------|-------------------------------------|
| Кулинария                                                | Анфимова Н.А.   | М, Академия  | 2015        | ФГУ «ФИРО», № 147 от 28.04 2009 г   |
| Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров | Татарская Л.А.  | М, Академия  | 2010        | Министерство Образования и Науки РФ |
| Кулинария: лабораторный практикум                        | Дубровская Н.И. | М, Академия  | 2013        | ФГУ «ФИРО» № 288 от 28.07.2010      |
| Организация процесса                                     | Самородова      | М, Академия  | 2014        | Министерство                        |

|                                                                                                       |                        |                                     |              |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|--------------|-------------------------------------|
| приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                         | И.П.                   |                                     |              | Образования и Науки РФ              |
| Сборник рецептур                                                                                      | Харченко Н.Э.          | М, Академия                         | 2011<br>2014 | ФГУ «ФИРО» № 354 от 04.10.2010      |
| Технология приготовления пищи: Практикум (7-е изд)                                                    | Харченко Н.Э.          | М, Академия                         | 2014         | ФГУ «ФИРО» № 354 от 04.10.2010      |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Бурчакова И.Ю.         | М, Академия                         | 2014         | ФГУ «ФИРО» № 132 от 28.04.2011      |
| Основы физиологии питания, гигиены и санитарии                                                        | Матюхина З.П.          | М, Академия                         | 2014         | ФГУ «ФИРО» № 354 от 22.04.2009      |
| Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (1-е изд)                            | Лаушкина Т.А.          | М, Академия                         | 2014         | Министерство Образования и Науки РФ |
| Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (8-е изд)                            | Мармузова Л.В.         | М, Академия                         | 2014         | Министерство Образования и Науки РФ |
| Микробиология, физиология питания, санитария                                                          | Мартинчик А.Н.         | М, Академия                         | 2014         | Министерство Образования и Науки РФ |
| Оборудование предприятий общественного питания                                                        | Золин В.П.             | М, Академия                         | 2014         | ФГУ «ФИРО» № 122 от 28.04.2009      |
| Технологические процессы предприятий питания (5-е изд)                                                | Шильман Л.З.           | М, Академия                         | 2014         | Министерство Образования и Науки РФ |
| Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания                     | Ботов М.И.             | М, Академия                         | 2012<br>2015 | Министерство Образования и Науки РФ |
| Холодильное оборудование предприятий общественного питания                                            | Стрельцов Г.Р<br>Шишов | М, Академия                         | 2012         | ФГУ «ФИРО» № 436 от 25.12.2008      |
| Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 изд)                        | Бурашников Ю.М.        | М, Академия                         | 2014         | Министерство Образования и Науки РФ |
| Технологическое оборудование предприятий общественного питания /Электронный учебник                   | Золин В.П.             | Министерство Образования и Науки РБ | 2014         | Министерство Образования и Науки РБ |
| Товароведение пищевых продуктов                                                                       | Матюхина З.П.          | М, Академия                         | 2014         | ФГУ «ФИРО» № 121 от 28.04.2009      |
| Основы товароведения                                                                                  | Муравина И.В.          | М, Академия                         | 2010         | Министерство Образования и Науки РФ |
| Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров                                               | Никифорова Н.С.        | М, Академия                         | 2009         | Министерство Образования и Науки РФ |
| Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /Электронный учебник    | Усов В.В.              | М, Академия                         | 2014         | ФГУ «ФИРО» № 798 от 26.12.2012      |
| Организация работы структурного                                                                       | Мальгина               | М, Академия                         | 2014         | Министерство                        |

|                                                                               |               |                                     |      |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|------|-------------------------------------|
| подразделения предприятий общественного питания                               | С.Ю.          |                                     |      | Образования и Науки РФ              |
| Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд)                     | Володина М.В. | М, Академия                         | 2014 | Министерство Образования и Науки РФ |
| Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | Усов В.В.     | Министерство Образования и Науки РБ | 2014 | Министерство Образования и Науки РБ |
| Калькуляция и учет, рабочая тетрадь                                           | Потапова И.И. | М, Академия                         | 2012 | ФГУ «ФИРО» № 385 от 04.10.2010      |

## 2. Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

### Дополнительная литература.

Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.

Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.

Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.

Интернет-ресурсы.

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.mirrestorana.info](http://www.mirrestorana.info)

[www.pir.ru](http://www.pir.ru)

[www.shefs.ru](http://www.shefs.ru)

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

Журнал «Гостиничное дело»

Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной (по профилю)практики

Производственная практика проводится учебным заведением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

Проводится производственная практика по 36 часов в неделю, последовательно по модулям.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по каждому модулю.

#### **4.4. Кадровое обеспечение производственной (по профилю специальности) практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)                                              | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания;</li> <li>- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания,</li> <li>- методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременная организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию;</li> <li>- правильный подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- точность соблюдения последовательности и выполнения действий организации, осуществления и контроля процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и</li> </ul> | <p>Оценка устного опроса.<br/>Оценка письменного опроса<br/>Оценка результатов проверочных работ<br/>Оценка результатов контрольной работы</p> <p>Оценка результатов практических работ<br/>Оценка результатов решения проблемных ситуаций<br/>Защита выполнения практических работ</p> |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)                                           | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  | напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;<br>- осуществление расчета с посетителями в соответствии с правилами;<br>Опыт:<br>- поэтапная организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Оценка защиты отчета по практике<br>Оценка освоения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей | Знания<br>- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента,<br>- принципы и стили управления коллективом,<br>- процесс принятия и реализации управленческих решений,<br>- основы организации работы коллектива;<br>- психологические свойства личности,<br>- психологию труда в профессиональной деятельности,<br>- психологию коллектива и руководства,<br>- психологические аспекты управления профессиональным поведением;<br>Умения:<br>- правильный выбор и прием рациональных управленческих решений;<br>- грамотное применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;<br>- эффективное регулирование и предупреждение конфликтных ситуаций в организации;<br>Опыт:<br>- эффективное управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;<br>- детальный анализ производственных ситуаций. | Оценка устного опроса<br>Оценка результатов тестового контроля<br>Оценка результатов проверочных работ<br>Оценка результатов контрольной работы<br><br>Оценка результатов практических работ<br>Оценка результатов решения проблемных ситуаций<br><br>Оценка работы во время обслуживания<br>Оценка защиты отчета по практике<br>Зачет по практике |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные<br>компетенции)                                                     | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Формы и методы контроля и<br>оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными правилами | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</li> </ul> <p>Опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания (оценивается правильность расчета для организации качественного обслуживания)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов практических работ</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p>                                                                                                                                                               |
| Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания            | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональный выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- составление и оформление меню, карты вин и коктейлей (в соответствии с современными правилами)</li> <li>- профессиональное консультирование потребителей;</li> </ul> <p>Опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания</li> </ul> | <p>Оценка устного опроса.</p> <p>Оценка письменного опроса</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка результатов контрольной работы</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p> <p>Оценка защиты творческого проекта</p> <p>Оценка результатов тренинга</p> <p>Зачёт по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p> |
| Анализировать эффективность обслуживания потребителей                                                         | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</li> <li>- критерии и показатели качества обслуживания</li> </ul> <p>Умения:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Оценка устного опроса</p> <p>Оценка результатов тестового контроля</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка отчёта по практическим</p>                                                                                                                                                                                 |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные<br>компетенции)                                              | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Формы и методы контроля и<br>оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное определение и детальный анализ показателей эффективности обслуживания (прибыли, рентабельности, повторной посещаемости);</li> <li>- обоснование выбора и точное определение показателей качества обслуживания,</li> </ul> <p>Опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная оценка качества обслуживания (оценивается правильность выбора критериев, соответствующих классу и типу предприятия)</li> </ul> | <p>работам</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка защиты исследовательского проекта</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Зачёт по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p>                                                                           |
| Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания                            | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания;</li> </ul> <p>Опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка предложений по повышению качества обслуживания (оценивается рациональность предложений в соответствии с типом и классом предприятия)</li> </ul>                                                                                                                      | <p>Оценка отчёта по практическим работам</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов решения проблемных ситуаций</p> <p>Оценка защиты исследовательского проекта</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Зачёт по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю</p> |
| Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение вида, типа и класса предприятий общественного питания;</li> <li>- осуществление технологических расчетов в соответствии с заказами;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю</p>                                                                                                                                                                                                                      |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные<br>компетенции)                                     | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Формы и методы контроля и<br>оценки                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| заказами потребителей.                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление заявки на сырье и продукты;</li> <li>- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков;</li> <li>- использование нормативных и технологических документов;</li> <li>- приготовление, оформление и отпуск продукции общественного питания.</li> </ul>                                                               |                                                                                                                                     |
| Организовывать выполнение заказов потребителей.                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков;</li> <li>- оперативное планирование производства;</li> <li>- расстановка персонала и распределение обязанностей;</li> <li>- контроль осуществления технологического процесса производства;</li> <li>- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований</li> </ul> | Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике |
| Контролировать качество выполнения заказа.                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль качества продовольственного сырья;</li> <li>- контроль осуществления технологического процесса производства;</li> <li>- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания</li> </ul>                                                            | Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике |
| Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование нормативных и технологических документов;</li> <li>- определение вида, типа и класса предприятия общественного питания</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          | Зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю.                                                                                      |
| ПК.3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания | <b>Знание:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга;</li> <li>- понятие и структура маркетинговой среды организации;</li> <li>- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного</li> </ul>                                                                                                                                                                      | Оценка устного опроса.<br>Оценка письменного опроса<br>Оценка результатов проверочных работ                                         |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)                          | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                 | <p>питания, этапы, маркетинговые мероприятия;<br/> - особенности маркетинга услуг общественного питания;<br/> - состояния и прогнозы развития потребительского рынка России в сфере услуг общественного питания</p> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное проведение сегментации рынка;</li> <li>- эффективное участие в проведении маркетинговых исследований рынка,</li> <li>- правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по выявлению потребностей;</li> <li>- грамотная разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания</li> </ul> <p><b>Опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное выявление и точный анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания;</li> <li>- демонстрация комплекса маркетинга;</li> <li>- правильное определение подкрепления продукции и услуг;</li> <li>- эффективное участие в маркетинговых исследованиях по выявлению потребности потребителей продукции и услуг общественного питания</li> </ul> | <p>Оценка выполнения и защиты реферата</p> <p>Оценка результатов практических работ</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка защиты исследовательского проекта</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Защита по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p> |
| ПК.3.2.Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</li> <li>- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременное выявление, детальный анализ и формирование</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Оценка устного опроса</p> <p>Оценка письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестового контроля</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка результатов контрольной работы</p>                                                                                               |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)                                                           | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                  | <p>спроса на услуги общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор и своевременное применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</li> <li>- детальная разработка анкет и опросных листов;</li> <li>- правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по спросу на услуги общественного питания;</li> <li>- составление подробного отчёта по результатам исследования и правильная интерпретация результатов;</li> <li>- обоснование целесообразности применения средств и методов маркетинга, правильный выбор и использование наиболее рациональные из них;</li> <li>- внесение своих рациональных предложений при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</li> </ul> <p><b>Опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональное консультирование потребителей;</li> <li>- разработка рациональных предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</li> <li>- активное участие в маркетинговых исследованиях по изучению спроса на услуги общественного питания</li> </ul> | <p>Оценка результатов практических работ</p> <p>Оценка результатов решения проблемных ситуаций</p> <p>Оценка защиты творческого проекта</p> <p>Защита выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Защита по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p> |
| <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией</p> | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники и критерии отбора маркетинговой информации;</li> <li>- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное определение направлений сбытовой и ценовой политики, обоснование целесообразности их выбора;</li> <li>- сбор и детальный анализ информации о ценах;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Оценка устного опроса</p> <p>Оценка письменного опроса</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка результатов контрольной работы</p> <p>Оценка отчёта по практическим работам</p>                                                                                                                                               |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)                                                                                  | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- быстрое осуществление сбора и своевременная обработка маркетинговой информации;</li> <li>- правильный выбор, точное определение и качественный анализ показателей конкурентоспособности (качества, цены), учёт их при анализе конкурентных преимуществ, правильное построение выводов о конкурентоспособности организации;</li> </ul> <p><b>Опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный анализ сбытовой и ценовой политики;</li> <li>- своевременное выявление конкурентов организации общественного питания и правильное определение конкурентоспособности ее продукции и услуг;</li> <li>- активное участие в маркетинговых исследованиях по конкурентной среде организации;</li> </ul> | <p>Зачёт выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка защиты исследовательского проекта</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Зачёт по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю</p> |
| Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ структуры технических регламентов, стандартов разных категорий и видов;</li> <li>- эксплуатация измерительных приборов и приспособлений;</li> <li>- определение признаков поверки средств измерений;</li> <li>- анализ правильности заполнения сертификатов соответствия;</li> <li>- заполнение сертификатов соответствия;</li> <li>- использование нормативных документов;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.                                                                                                                                                          |
| Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование нормативных документов;</li> <li>- составление Программы производственного контроля;</li> <li>- оформление документов, обеспечивающих проведение производственного контроля;</li> <li>- проведение производственного контроля продукции;</li> <li>- выявление фальсификации продукции;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.                                                                                                                                                          |
| Проводить контроль качества услуг общественного питания                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование нормативных документов;</li> <li>- составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.                                                                                                                                                          |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)                                                                        | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города;</li> <li>- проведение оценки качества услуг общественного питания.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике                                                                   |
| Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление перечня требований к определенным типам, классам организаций общественного питания</li> <li>- идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья; подбор посуды и приборов в соответствии с заданным заказом</li> <li>- подготовка рабочего места официанта</li> <li>- выполнение вариантов предварительной сервировки столов</li> <li>- консультирование по составу, особенностям приготовления различных видов блюд</li> <li>- составление таблицы требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</li> </ul> | Зачет по практике; экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю |
| Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление схемы сервировки, выполнение сервировки стола в соответствии с заказом</li> <li>- прием и оформление заказа</li> <li>- составление алгоритма выполнения в произвольно выбранном заказе, выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</li> <li>- консультирование по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами</li> <li>- оформление бланка расчета с посетителями</li> </ul>                                            | Зачет по практике; заключение по практической работе; контрольная работа; зачет; комплексный экзамен по модулю                       |
| Обслуживать массовые банкетные мероприятия.                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка залов и инвентаря, столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>- сервировка фрагментов банкетного стола для обслуживания различных видов банкетов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Экспертная оценка преподавателя по практической работе; зачет по практике; комплексный экзамен по модулю                             |

| Результаты<br>(освоенные профессиональные<br>компетенции)                        | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Формы и методы контроля и<br>оценки                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма работы официанта на банкетах различных видов</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</li> <li>- составление таблицы «Сравнительные характеристики банкетов»</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      |
| Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка соблюдения требований к качеству, условиям и срокам хранения продукции при обслуживании «шведского стола»</li> <li>- составление схемы оборудования при обслуживании «шведского стола»</li> <li>- определение алгоритма работы официанта при использовании специальных форм организации питания, комплектование заказа при обслуживании в номерах гостиниц</li> <li>- сервировка столов при обслуживании участников семинаров, конференций</li> <li>- своевременное выполнение операций при обслуживании участников семинаров и конференций</li> <li>- внимание к гостям при обслуживании</li> </ul> | Экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; зачет по практике; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю |