

МИНИСТЕРСТВО ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО МИРА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Нижегородской области
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМИ СЛУЖАЩИХ.
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»**

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Р.п. Красные Баки

2023г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство с учетом профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен.

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж»

Разработчик: Торопова Н.Ю., преподаватель
(инициалы, фамилия, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм протокол №11 от «13» июня 2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМИ СЛУЖАЩИХ. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ».....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМИ СЛУЖАЩИХ. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков» и соответствующие ему профессиональные компетенции, общие компетенции, личностные результаты реализации программы воспитания.

1.1.1 Перечень общих компетенций (ОК), личностных результатов (ЛР) реализации программы воспитания

Код ОК, ЛР	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Личностные результаты реализации программы воспитания	
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней

ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями
ЛР14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 17	Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач в сфере туризма и гостеприимства
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
ЛР18	Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, локальные нормативные акты для студентов Учреждения
ЛР 19	Сохраняющий и преумножающий традиции и уклад колледжа, владеющий знаниями об истории колледжа
ЛР 20	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения
ЛР 21	Соблюдающий этические нормы поведения и общения

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
ПК 3.1.	Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания
ПК 3.2.	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
ПК 3.3.	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками:	Приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания Рекомендаций гостям организации питания по выбору блюд и напитков Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар Досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания Получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания Замены использованной посуды, приборов и столового белья Подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях Сервировки столов с учетом вида мероприятия Поддачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
знать:	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Характеристику блюд и напитков, включенных в меню, правила сочетаемости

	<p>их</p> <p>Классификацию и ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификацию кофе, чая, кофейных и чайных напитков, их отличительные особенности, сочетаемость с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила оформления заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Технику продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p> <p>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания, стили порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Правила и порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>
<p>уметь:</p>	<p>Подавать меню, карту вин, в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</p> <p>Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>Принимать заказы на блюда и напитки</p> <p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков</p> <p>Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков</p> <p>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Порционировать блюда в присутствии потребителей</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</p> <p>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия</p> <p>Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия</p> <p>Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p>

	Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей
--	--

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов – 222 (час.)

Из них на освоение МДК 03.01

Выполнение работ по профессии 16399 Официант - 108 (час.)

В том числе самостоятельная работа – 16 (час.)

на практики:

- учебную 72 (час.),

- производственную 36 (час.)

на практическую подготовку 138 (час.)

Промежуточная аттестация 6 (час.)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе по модулю	Практическая подготовка		
			Обязательные аудиторные учебные занятия				самостоятельная учебная работа			Учебная практика, часов	Производственная практика, часов	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (работа), часов	из них практическая подготовка, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01-05, ОК 08, ОК 09 ЛР 3, ЛР 6	Раздел 1 Введение в профессию 16399 Официант	50	50	8	-	8	10	-				
ПК 3.1-ПК 3.3 ОК 01-05, ОК 08, ОК 09 ЛР 3, ЛР 6	Раздел 2. Технология обслуживания потребителей в организациях общественного питания	114	42	22	-	22	6	-		72		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36										36
	Экзамен по модулю	6								6		
	Всего:	222	92	30	-	30	16		6	72	36	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих. Выполнение работ по профессии «Официант».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В том числе практической подготовки	Коды ПК, ОК, ЛР, формированию которых способствует элемент учебной дисциплины
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в профессию «Официант»		50		
Тема 1.1. Питание и пищеварение	<p>Содержание</p> <p>Питание и пищеварение. Обмен веществ и энергия в организме. Основные пищевых вещества и вода. Белки. Жиры. Углеводы. Их роль в питании. Роль воды в организме человека. Витамины и минеральные вещества в питании. Основные принципы рационального питания.</p>	2		ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.2. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	<p>Содержание</p> <p>Пищевые заболевания, их классификация. Пищевые инфекции, пищевые отравления, причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы, характеристика гельминтов, способы заражения и меры профилактики</p>	2		ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.3. Личная гигиена работников предприятий массового питания	<p>Содержание</p> <p>Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания. Санитарные требования к содержанию тела работников. Санитарные требования к внешнему виду, мытью и содержанию рук официанта. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для мытья рук. Санитарные требования к содержанию полости рта работников предприятий массового питания.</p>	2		ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21

	Требования к личной (форменной) одежде работников массового питания. Значение санитарной культуры работников предприятий массового питания для предупреждений пищевых инфекций и отравлений. Медицинское обследование работников предприятий массового питания. Перечень заболеваний, препятствующих работе в массовом питании.			
Тема 1.4. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	Содержание	2		
	Санитарно-пищевое законодательство и его применение. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий массового питания Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления пищи Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей Органы надзора за выполнением правил санитарно-пищевого надзора. Ответственность за нарушение санитарно-пищевого законодательства.			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.5. Основы товароведения пищевых продуктов	Содержание	6		
	Классификация пищевых продуктов. Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки Мясные и рыбные продукты Молоко, молочные продукты, яйца, мороженое Жиры Хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Вкусовые товары, алкогольные и безалкогольные напитки, пряности, кофе, чай, табак Пищевая ценность продовольственных продуктов. Требования к качеству. Условия хранения			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.6. Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья	Содержание	6		
	Понятие о технологическом процессе изготовления блюд и кулинарных изделий. Понятие о механической кулинарной и тепловой обработке и об оформлении блюд. Механическая кулинарная обработка. Понятие о видах механической кулинарной обработки сырья. Краткая характеристика видов механической кулинарной обработки. Приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы,			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21

	сельскохозяйственной птицы, их характеристика. Тепловая обработка. Понятие об основных видах варки, жарки. Краткая характеристика отдельных способов: варка, припускание, основная жарка, жарка в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне, инфракрасными лучами, пассерование, тушение.			
Тема 1.7. Характеристика супов	Содержание	2		
	Классификация супов. Характеристика супов, бульонов. <i>Прозрачные супы.</i> Характеристика прозрачных супов, правила подачи, нормы выхода. Характеристика гарниров к прозрачным супам. Особенности подачи гарниров, посуда для подачи супа и гарнира. <i>Заправочные супы.</i> Классификация их. Общие правила приготовления заправочных супов. Оформление, посуда, отдельная подача гарниров к некоторым супам. <i>Супы-пюре.</i> Их характеристика, разновидности и особенности приготовления. Оформление, посуда, подача. <i>Холодные супы.</i> Понятие о приготовлении, оформление, посуда, особенности подачи. <i>Молочные супы,</i> их характеристика, правила подачи, посуда. <i>Сладкие супы,</i> их характеристика. Особенности приготовления, оформление, посуда, подача. Нормы выхода супов. Сроки хранения и условия хранения супов, требования к качеству. Температура подачи.			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.8. Характеристика соусов	Содержание	2		
	Классификация соусов. Краткая характеристика наиболее распространенных соусов: красных, белых, рыбных, мясных, грибных, сметанных, молочных. Использование и подача. Соусы без муки, краткая характеристика, использование и подача. Нормы подачи соусов. Сроки и условия хранения соусов. Принципы подбора к блюдам. Требования к качеству соусов. Температура подачи.			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.9. Характеристика холодных блюд и закусок	Содержание	2		
	Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Бутерброды и их разновидности, способы подачи.			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16,

	<p>Характеристика салатов из сырых и вареных овощей, способы подачи.</p> <p>Характеристика холодных блюд и закусок из рыбы, их оформление и отпуск.</p> <p>Характеристика блюд из морепродуктов.</p> <p>Характеристика блюд и закусок из мяса и субпродуктов, оформление и отпуск.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Условия и сроки хранения холодных блюд. Температура подачи.</p> <p>Особенности подачи и оформления банкетных блюд. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд.</p>			ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.10. Характеристика блюд и гарниров	Содержание	2		
	<p>Классификация и характеристика блюд и гарниров по видам основных продуктов (<i>овощные, рыбные, мясные, яиц, творога</i>) по способу приготовления (<i>отварные, тушеные, жареные, запеченные</i>).</p> <p>Принципы подбора гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p> <p>Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам, порядок оформления и подбора соуса к блюдам.</p> <p>Посуда, применяемая при подаче.</p>			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.11. Характеристика сладких блюд	Содержание	2		
	<p>Классификация сладких блюд.</p> <p>Характеристика холодных и горячих блюд. Оформление, посуда, соусы.</p> <p>Нормы выхода. Сроки и условия хранения сладких блюд. Температура подачи.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд.</p>			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Тема 1.12. Характеристика изделий из теста	Содержание	4		
	Характеристика видов теста и изделий из них.			
	Практические работы	2	2	ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
	Практическая работа 1 Изучение ассортимента блюд			
Тема 1.13. Основы культуры профессионального общения	Содержание	2		
	<p>Роль профессионального этикета официанта. Правила внешнего вида. Особенности речевого общения с гостями ресторана с учетом специфики обслуживаемого контингента. Основные принципы профессионального поведения официанта.</p> <p>Тактика поведения официанта в конфликтных ситуациях.</p>			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20,

				ЛР 21
Тема 1.14. Основные типы предприятий общественного питания. Виды помещений ПОП, их характеристика.	Содержание Классификация предприятий массового питания по производственному и торговому признакам. Помещения ПОП (производственные и торговые) Их назначение, характеристика	2		ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
	Тема 1.15. Материально-техническое оснащений ПОП Оборудование торговых залов, столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.		Содержание Оборудование торговых залов предприятий общественного питания Виды оборудования. Механическое оборудование Требования по безопасности труда при работе с механическим оборудованием. Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. Посудомоечные машины, принцип действия и правила эксплуатации. Универсальные приводы, их техническая характеристика. Машины для нарезки хлеба, масла, гастрономических продуктов; их устройство и правила эксплуатации. Кофемолки. Тележки для официантов, их устройство и правила эксплуатации. Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования. Электрокофеварки, экспресс-кофеварки, электрососисковарки, электрические плиты, электрогрили; их виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Холодильное оборудование Требования по безопасности труда при работе с холодильным оборудованием. Классификация торгового холодильного оборудования по конструкции, температуре хранения, способу охлаждения. Холодильное оборудование с машинным охлаждением: холодильные шкафы, холодильные камеры, прилавки, витрины; их техническая характеристика, типы, назначение, правила эксплуатации. Льдогенераторы , их техническая характеристика, правила эксплуатации Контрольно-кассовые аппараты Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройство. Ознакомление с устройством узлов и механизмов основных типов контрольно-	8

	<p>кассовых машин; их техническими характеристиками. Подготовка рабочего места и контрольно-кассовой машины к работе. Инструктаж по безопасности труда при подготовке контрольно-кассовой машины к работе. Ознакомление с порядком подсчета денежной выручки и составление покупной описи, сверка и сдача денежной выручки в “главную кассу”.</p> <p>Столовая посуда, приборы, инвентарь, Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье; его характеристика, ассортимент и размеры. Правила и способы складывания скатертей и салфеток. Учет и хранение столовой посуды, приборов и столового белья. Ответственность официанта. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья. Назначение инвентаря и требования к нему.</p>			
	<p>Практические работы Практическая работа № 2 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Практическая работа № 3 Составить таблицу, отражающую виды столовых приборов и их назначение</p>	4	4	
<p>Тема 1.16. Информационное обеспечение процесса обслуживания</p>	<p>Содержание Меню и преysкyранты. Назначение меню, его виды, правила и порядок составления и оформления. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд. Назначение и содержание преysкyранта. Последовательность расположения в нем винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Работа официанта с меню и преysкyрантами.</p>	4		<p>ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21</p>
	<p>Практические работы Практическая работа № 4 Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню</p>		2	
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 03. Национальные кулинарные традиции Особенности технологии приготовления пищи и способы ее обработки</p>	10		

<p>Особенности русской народной кухни Национальные кухни Украины Белоруссии и Молдавии Кулинарные традиции стран Балтии Особенности японской кухни Особенности восточной и азиатской кухонь Особенности европейской кухни Традиции и особенности кулинарной продукции США и Канады Технология кулинарной продукции в странах Южной Америки и Карибского бассейна История становления общественного питания и ресторанного бизнеса Интересные факты об овощах Интересные факты о фруктах Особенности ресторанного этикета в разных странах мира Стандарты внешнего вида официанта.</p>			
Раздел 2. Технология обслуживания потребителей в организациях общественного питания		42	
Тема 2.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	Содержание	16	
	Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требование к уборке помещений. Подготовка торгового зала к приему; расстановка обеденных столов и стульев, подготовка специй и приправ, Правила и последовательность сервировки столов. Выбор и расположение посуды, приборов, салфеток. Назначение полотняных салфеток, формы и способы их складывания при различных видах обслуживания.		ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
	Практические работы	10	10
	Практическая работа № 5. Подготовка подсобного стола. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Практическая работа №6. Отработка приемов предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Практическая работа №7. Оформление заявки на получение столового белья и посуды Практическая работа №8. Отработка навыков складывания полотняных салфеток разной формы. Практическая работа № 9. Отработка практических навыков по применению столовой посуды		
Тема 2.2. Обслуживание	Содержание	14	

посетителей.	Технология обслуживания гостей. Встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперетива, прием и оформление заказа. Оформление заявок на продукцию с помощью компьютерной системы, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.			ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
	Практические работы Практическая работа №10.Сервировка стола к завтраку по предложенному меню Практическая работа №11.Сервировка стола к обеду по предложенному меню Практическая работа №12.Сервировка стола к ужину по предложенному меню Практическая работа №13.Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом	8	8	
Тема 2.3. Специальные формы обслуживания	Содержание	11		ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
	Банкеты Технология обслуживания гостей, в соответствии видом банкета и особенностями требований, предъявляемых к ним. Встреча гостей, размещение их в зале Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией			
	Выездные мероприятия			
	Практические работы Практическая работа №14-15. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4	4	
	Обобщение и повторение пройденного материала	1		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 03. Особенности ресторанного этикета в разных странах мира		6		
Промежуточная аттестация по МДК 03 (дифференцированный зачет)		1		
Учебная практика Виды работ Подготовка зала к обслуживанию гостей Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий		72	72	ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21

Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы Дифференцированный зачет			
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Ознакомление и изучение режима работы предприятия, с требованиями охраны труда в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания Приобретение практического опыта по подготовке торгового зала к обслуживанию потребителей Обслуживание потребителей в соответствии со стандартами обслуживания Приобретение практического опыта в оформлении отчетной документации. Дифференцированный зачет	36	36	ОК 01-05,08,09 ЛР 3-ЛР 6 ЛР 14, ЛР 16, ЛР18, ЛР 20, ЛР 21
Экзамен по модулю	6		
Всего	222		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации деятельности сотрудников службы питания»; лаборатория - «Учебный ресторан- бар».

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания» №12		
	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парты двухместные, не регулируемые по высоте; стулья
2	доска учебная	Меловая, электронная
3	дидактические пособия	Плакат «Службы питания в гостиницах. Типы предприятий общественного питания. Методы обслуживания. Условия питания.
4	рабочее место преподавателя	Стол, стул, кафедра, ноутбук
Основное оборудование		
1	Образцы столовой посуды в ассортименте,	Для сервировки и подачи блюд
2	столовый текстиль	набор текстильных изделий для сервировки стола, для подачи блюд, для полировки посуды
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор	
2	компьютеры по количеству посадочных мест	Персональные компьютеры -12 шт.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Раздаточный материал по темам

Лаборатория «Учебный ресторан- бар»		
	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парты двухместные, не регулируемые по высоте; стулья
2	доска учебная	Маркерная /магнитная
3	дидактические пособия	Раздаточный материал по темам
4	видеофильмы по различным темам	Гостеприимство в ресторане Внешний вид сотрудника ресторана Правила работы официанта Правила работы с подносом Правила личной гигиены для сотрудников ресторана Решение конфликтных ситуаций с гостями в ресторане

		Техники решения конфликтных ситуаций в ресторане Конфликтные и предконфликтные ситуации в ресторане Сервировка и основные правила обслуживания по модулю «ресторан» Ресторанный сервис сфера услуг Как сложить салфетки
5	рабочее место преподавателя	Стол, стул, ноутбук
Основное оборудование		
1	Столы обеденные	Деревянные столы квадратной, округлой и овальной формы предназначены для сервировки и обслуживания гостей
2	Оборудование Кофеварка Hurakan HKN-ME709, Блендер Gemіux, миксер для коктейлей Gastrorag	Предназначено для приготовления напитков
3	Посуда столовая в ассортименте (блюдца кофейные, блюда чайные, чайники заварочные, чашки кофейные, чашки чайные, молочники, сахарницы, тарелки, селечницы, соусники, чашки для бульона, столовые сервизы (48 предметов) бокалы, фужеры, рюмки, стаканы, графины, кувшины, креманки, тортницы, наборы для специй, салат-бар (гастроёмкость с крышкой)	Для сервировки и подачи блюд
4	Столовые приборы ложки (столовые «Сонет», десертные, чайные «Сонет», ножи (столовые «Сонет, для мяса «Сонет», для рыбы), вилки (столовые десертные, для рыбы) щипцы для сахара, щипцы ложка	Для сервировки и подачи блюд
5	Столовый текстиль(скатерти, напероны, салфетки, столовые дорожки, ручки, полотенца)	набор текстильных изделий для сервировки стола, для подачи блюд, для полировки посуды
6	Шейкер	Предназначен для приготовления коктейлей методом встряхивания компонентов.
7	Мерный стакан	Специализированный вид стаканов, который используют в кулинарии как меру объема и веса различных ингредиентов.
8	Поднос	для разноски любых блюд и напитков,
9	Кувшин для сока	Предназначен для подачи холодных напитков, соков и воды к столу.
10	Бокал для коньяка	Круглые бокалы с сужающимся горлом на короткой ножке.
11	Хайбол	высокий стакан цилиндрической формы
12	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	представляет собой бокал для вина в виде конической чаши с направленным вниз острием

13	Бокал для кофе по- ирландски	разновидность питейной посуды изящной формы с ручкой, которая используется для подачи кофе и некоторых алкогольных напитков.
14	Молóчник	сосуд для молока или сливок,
15	Минаж	баночки (Емкости) для специй на столе в кафе и ресторане
16	Сахарница	чашеобразный сосуд из фарфора с крышкой, которая имеет выемку для щипчиков для сахара или ложки
17	Коктейльные трубочки	Трубочки из пищевого пластика,
18	Дополнительные предметы сервировки столов и вспомогательный инвентарь: вазы, кольца для салфеток,) подсвечники, , инвентарь для уборки (ведро, салфетки, совок, метелка, распылитель).	Для сервировки и уборки столов
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (телевизор),	
2	магнитная доска	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Раздаточный материал по темам

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные и электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего

профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518335>

2. Васильева И.В Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Бекетова. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 212с.- (Профессиональное образование).

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>

4. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

5. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — URL: <https://book.ru/book/943186>

6. Карелин, А. О. Гигиена: учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519250>

7. *Козлов, А. И.* Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

8. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст:

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513560>

10. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

11. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517876>

Дополнительные источники:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>.

Интернет-ресурсы:

Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации «Гарант» <https://www.garant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных, общих компетенций, личностных результатов формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания</p>	<p>Демонстрация знаний нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания</p> <p>Дает характеристику блюд и напитков, включенных в меню</p> <p>Демонстрация знаний правил сочетаемости напитков и блюд.</p> <p>Распознавание алкогольные и безалкогольных напитки в соответствии с классификационными признаками.</p> <p>Распознавание ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов.</p> <p>Демонстрирует знания характеристики чая, чайных напитков и кофе их сочетаемость с алкогольными напитками и десертами.</p> <p>Демонстрирует знания правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания.</p> <p>Правильность создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Правильность выполнения алгоритма передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Демонстрация знаний видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей.</p> <p>Правильность техники продаж и презентации блюд и напитков.</p> <p>Демонстрация знаний требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Демонстрация знаний правил и очередности подачи блюд и напитков.</p> <p>Демонстрация знаний требований, предъявляемых к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</p> <p>Демонстрация знаний правил</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

	<p>порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей.</p> <p>Демонстрация знаний правил выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря.</p> <p>Демонстрация знаний правил и техника подачи блюд, алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Демонстрация знаний правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>Демонстрация знаний методов разрешения конфликтных ситуаций.</p>	
ПК 1.2. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	<p>Демонстрация знаний видов мероприятий в организациях питания и стилей их обслуживания.</p> <p>Знание порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях.</p> <p>Демонстрация знаний правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании.</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	<p>Знание порядка оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания.</p> <p>Демонстрация знаний правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов.</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Знание порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания.</p> <p>Знание порядка получения, выдачи и хранения денежных средств.</p> <p>Знание правил возврата платежей.</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	своих действий	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Выполнять работы в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ЛР 3 Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России,	– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

<p>принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	<p>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p>	
<p>ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный,</p>	<p>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности - проявление высокопрофессиональной трудовой активности - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	
ЛР 16 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ЛР 18 Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, локальные нормативные акты для студентов Учреждения	Соблюдение Устава, правил внутреннего распорядка, локальных и нормативных актов учреждения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на занятиях
ЛР 20 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ЛР 21 Соблюдающий этические нормы поведения и общения	соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике