

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Кузоватово
2016

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.10 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ» разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программам подготовки специалистов среднего звена (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384)

РАССМОТРЕНА
Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2016 № 1)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
ОГБПОУ «КТТ»
_____М.Н. Терентьев
_____20____г

Разработчик:

Кони́на Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	стр. 1
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технологии продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

П.00 Профессиональный цикл. ОП.00 Общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

-проводить взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащение зал;

- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.;

- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;

- осуществлять подготовку столового белья, посуды, приборов, специй к обслуживанию; выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требования дизайна;

- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правила подачи блюд и напитков;

- принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин, рассчитывать количество столов, посуды приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов;

- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических предприятий;

- организовать обслуживание туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола;

-организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания

- виды торговых помещений, их назначение, характеристику, оснащение;

- виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;

- средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин; - этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;

- элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюда напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;

- виды приемов и банкетов; правила приемов заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;

- особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий;

- организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дома;
- основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;
- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции

ОК.1.

- Понимать сущность и социальную значимость специальности «Технолог общественного питания», проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2

- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач по оказанию услуг питания, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.

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

ОК 4.

- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач в сфере общественного питания, профессионального и личностного развития.

ОК 5.

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.

- Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.

- Брать на себя ответственность 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.

Профессиональные компетенции

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК-1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК.6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителем
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями
ПК.6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 129 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося

86ч. =(50 теории+22 ЛР+14 ПЗ);

-самостоятельной работы обучающегося 43 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10. «Организация обслуживания»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
лабораторные работы	22
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
Работа с нормативной документацией	1
Составление отчета по материалам экскурсии	2
Подготовка презентаций по темам: "История создания посуды.."	2
"Эволюция формы, характеристика ассортимента"	2
Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия.	3
Оформление конспекта по темам: "Специальные виды меню"	1
Отработка приемов складывания салфеток различных форм	2
Отработка приемов подготовки посуды, приборов	1
Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес - ланча, комплексного обеда, ужина.	3
Подготовка выступления по теме: "Правила этикета за столом"	2
Анализ меню, карты вин, кафе р. п. Кузоватово	1
Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом.	1
Заполнение таблицы по теме: "Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню"	1
Заполнение таблицы по теме "Рекомендации подаче прохладительных и алкогольных напитков к блюдам"	1
Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов	3
Подготовка выступлений по темам: "Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии. Дипломатический прием.	3
Оформление меню банкетов.	3
Подготовка докладов по темам: "История русских праздников", "Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта"	2
Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, тематических вечеров: "Нового года", "Масленицы"	2
Оформление меню-завтрака для кафе 1 категории.	2
Подготовка сообщения по теме: "Особенности питания обслуживания туристов из различных стран мира"	3
Подготовка докладов по теме: "Организация обслуживания потребителей по месту работы, учебы."	2
Два дифференцированных зачета	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП .10 «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень усвоения
		Макс	Ауд.	с\р	
Организация обслуживания		129	86	43	
Введение	<p>студенты должны знать: основные понятия, предмет цели и задачи дисциплины, иметь представление: о тенденциях развития и совершенствовании современных технологий обслуживания.</p> <p><u>Содержание учебного материала</u> Изучение предмета и структуры дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Значимость дисциплины в профессиональной деятельности технолога. ОК 1 ПК.1.1ПК1.2</p>	1	1	-	
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания		10	7	3	
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания	<p>студенты должны знать: основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, классификацию услуг общественного питания: формы и методы обслуживания; ОК 1ПК.1.3 ПК 2.2</p> <p>Содержание учебного материала</p>	4	3	1	
Тема 1.1.1 Услуги предприятий общественного питания	1. Изучение основных понятий: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация.	1	1	-	2
	2. Рассмотрение особенностей организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала.	1	1	-	2

Тема 1.1.2 Культура обслуживания на поп	3.Изучение культуры обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания. Культура обслуживания в кафе р.п. Кузоватово. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов р. п. Кузоватово.	1	1	-	2
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Работа с нормативной документацией. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Тенденции современных технологий обслуживания.	1		1	
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений	студенты должны уметь: проводить анализ взаимосвязи залов, производственных, вспомогательных помещений, оснащения залов. студенты должны знать: виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение; ОК 4 ПК-6.1 ПК5.2	6	4	2	
	Содержание учебного материала				
Тема 1.2.1 Помещения для обслуживания посетителей	1. Рассмотрение торговых помещений для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлебозрезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.	1	1	-	2
	2. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Форменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью	1	1	-	2
	<u>Практическое задание №1</u> Урок- экскурсия в суши-бар АСАХИ» с целью ознакомления с видом торгового помещения, его планировкой, оснащением, интерьером.	2	2		
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Составление отчетов по материалам экскурсии.	2	-	2	
Раздел 2. Характеристика столовой посуды, приборов, белья		10	6	4	
Тема 2.1 Столовая посуда, приборы,	студенты должны уметь: идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектовывание предприятия питания столовой посудой, приборами.	10	6	4	

белье.	студенты должны знать: виды столовой посуды, приборов, белья, назначение, характеристику; ОК 3.;ПК.3.1;ПК.4.3 Содержание учебного материала				
Тема 2.1.1 Виды и назначение столовой посуды	1. Изучение столовой посуды: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.	1	1	-	2
	2. Рассмотрение :фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой.	1	1	-	2
Тема 2.1.2 Виды и назначение столовых приборов , столового белья	3.Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.	1	1	-	2
	4. Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.	1	1	-	2
	Практическое занятие №2 Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов. Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	2	2		
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента». <i>Анализ оснащённости предприятий питания р.п. Кузоватово столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем (по материалам экскурсии).</i>	4		4	
Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания		10	6	4	
Тема3. 1 Информационное и документальное обеспечение	студенты должны уметь: составлять и оформлять различные вида меню, карты вин. студенты должны знать: средства информации потребителей, правила составления меню, карты вин; оформление меню и карты вин	10	6	4	

процесса обслуживания.	ОК 5. ПК.4.2; ПК.6.3. Содержание учебного материала				
Тема 3.1.1 Составление и оформление меню	1.Изучение средств информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.	1	1	-	2
	2.Рассмотрение меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню..	1	1	-	2
Тема 3.1.2 Составление винной карты	1. Изучение карты вин: понятие, назначение, правила составления и оформления	1	1	-	2
	2. Выполнение обязанностей сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.	1	1	-	2
	Практическое занятие №3 1.Составление меню (назначение, принципы, правила).).	2	2		
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> 1.Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя). 2. Оформление конспекта по теме: «Специальные виды меню»)	4		3 1	
Раздел 4 Этапы организации обслуживания		37	24	13	
Тема 4.1 Подготовительный этап	студенты должны уметь: осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию, выполнять виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна. студенты должны знать: этапы организации обслуживания, последовательности и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями; ОК 2. ПК.2.1;ПК.4.4	15	8	7	
	Содержание учебного материала				
Тема 4.1.1 Этапы организации обслуживания:	1.Осуществление подготовительного этапа обслуживания Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов.	1	1	-	2

	Накрытие столов скатертями и их замена.				
	2.Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиены и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы и др.	1	1	-	2
Тема 4.1.2 Сервировка столов	Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. До сервировка стола в соответствии с полученным заказам.	1	1	-	2
	2.Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания	1	1	-	2
	ОК 8. • Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. • Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания <i>Сервировка столов, применяемые в ресторанах, кафе, барах р.п. Кузоватово.</i>				
	Лабораторная работа №1 Отработка приемов подготовки посуды, приборов	2	2	-	
	Лабораторная работа №2 Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена Отработка приемов складывания салфеток.	2	2	-	
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина	7		2 1 4	
Тема 4.2 Обслуживание потребителей в ресторанах. Завершающий этап обслуживания	студенты должны уметь: организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков. студенты должны знать: этапы организации обслуживания, последовательности и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность,	22	16	6	

	правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями; ОК 7 ПК.2.1 ПК 6.5. Содержание учебного материала				
Тема 4.2.1 Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов	1. Выделение основных элементов обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков.	1	1	-	2
	2. Изучение подачи продукции сервис - бара.	1	1	-	2
Тема 4.2.2 Последовательность обслуживания с использованием различных методов подачи блюд	1. Изучение порядка получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.	1	1	-	2
	2. Осуществление последовательности и правил подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов.	1	1	-	2
Тема 4.2.3 Подача горячих закусок и супов	3.Осуществление досервировки стола. Правила подачи горячих закусок.	1	1	-	2
	4. Изучение подбора посуды и правила подачи супов	1	1	-	2
Тема 4.2.4 Подача горячих блюд, и сладких блюд, напитков и кондитерских изделий	5.Осуществление уборки посуды, досервировки стола, способы подачи вторых горячих блюд.	1	1	-	2
	6.Рассмотрение этапа подготовк стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. подача табачных изделий.	1	1	-	2
Тема 4.2.5 Завершающий этап обслуживания	7. Изучения правил этикета и нормы поведения за столом.	1	1	-	2
	8. Осуществление расчета с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.	1	1	-	2
	Лабораторная работа №3 Подготовка торгового зала. Предварительная сервировка стола.	2	2	-	
	Лабораторная работа №4 Овладение приемами подачи блюд.	2	2	-	

	<u>Самостоятельная работа студентов</u> 1.Подготовка реферата: «Правила этикета за столом». 2.Анализ меню, карты вин кафе р.п. Кузоватово 3.Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. 4.Заполнить таблицу по теме: Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню. 5. Заполнить таблицу по теме : Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам.	6	-	2 1 1 1 1	
Раздел 5. Обслуживание приемов и банкетов		37	26	8	
Тема5. 1 Организация обслуживания приемов и банкетов	<u>студенты должны уметь:</u> принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню; карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов. <u>студенты должны знать:</u> виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов; ОК.2 ;ПК.5.1; ПК6.3 Содержание учебного материала	37	26	8	
Тема 5.1.1 Виды банкетов и приёмов	1.Изучение приемов и банкетов: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола.	1	1	-	2
	2.Рассмотрение видов официальных приемов, их характеристика.	1	1	-	2
Тема 5.1.2 Порядок приёма заказов на обслуживание	3.Осуществление порядка приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживания банкетов.	1	1	-	2
	4.Рассмотрение банкета за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.	1	1	-	2
Тема 5.1.3 Обслуживание банкета-фуршета	5. Осуществление обслуживания участников банкета.	1	1	-	2
	6.Изучение банкета-фуршета: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.	1	1	-	2
Тема 5.1.4 Последовательность подачи готовой	7.Осуществление порядка подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.	1	1	-	2

продукции. Обслуживание приема-коктейля	8.Рассмотрение приема-коктейля: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.	1	1	-	2
Тема 5.1.5 Обслуживание банкета-чая. Особенности организации и проведения банкетов	9.Изучение банкета-чая: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	1	1	-	2
	10.Способы проведения различных банкетов:«Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, «Встреча друзей» и т.д.	1	1	-	2
	<u>Практическое занятие №4</u> Составление меню банкета -ужина(обеда)с полным обслуживанием официантами на 20 человек.	2	2	-	
	<u>Лабораторная работа №6</u> Урок-игра. Встреча гостей, прием и выполнение заказов	2	2		
	<u>Практическое занятие №5</u> Составление меню банкета-фуршета с частичным обслуживанием официантами на 50 человек.	2	2		
	<u>Лабораторная работа №7</u> Отработать приемы сервировки завтрака и обеда.	2	2		
	<u>Практическое занятие №5</u> Экскурсия в кафе "Сирень" р.п. Кузоватово с целью ознакомления с порядком подготовки и проведения банкета.	2	2		
	<u>Лабораторная работа №8</u> Отработка фрагментов сервировки банкета- коктейля.	2	2	-	
	<u>Лабораторная работа №9</u> Отработка фрагментов сервировки банкета- чая.	2	2		
	<u>Лабораторная работа №10</u> Отработка фрагментов сервировки банкета- свадьбы..	2	2		
	<u>Практическое занятие №6</u> Обслуживание гостей во время банкета.	2	2		
<u>Самостоятельная работа студентов</u> 1. Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов.		11	-	3	

	<p>2. Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии»; дипломатический прием.</p> <p>3. Оформление меню банкетов</p>			4	
Раздел 6. Специальные виды услуг и формы обслуживания		7	4	3	
Тема 6. 1 Организация специальных видов услуг и форм обслуживания	<p>студенты должны уметь: составить меню для оказания различных видов услуг; осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий</p> <p>студенты должны знать: особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, спортивных мероприятий; тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах, на дому; ОК.8 ПК.-2.3</p> <p>Содержание учебного материала</p>	7	4	3	
Тема 6.1.1 Специальные виды услуг	<p>1. Осуществление услуг по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний; составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Рассмотрение услуг по организации обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.</p>	1	1	-	2
	<p>2. Осуществление услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета). Изучение различных видов услуг: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, зал экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.</p>	1	1	-	2
	<p><u>Лабораторная работа №11</u> Составление меню и отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «8 Марта», «День рождения» (по заданию преподавателя)</p>	2	2		
	<u>Самостоятельная работа студентов</u>	3			

	<p>Составление отчетов по материалам экскурсии.</p> <p>Подготовка рефератов по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта».</p> <p>Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы»</p> <p>Оформление меню для «Нового года»,</p>			1 1 1	
Раздел 7 Обслуживание иностранных туристов		7	3	4	
Тема 7.1 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	<p><u>студенты должны уметь:</u></p> <p>организовывать обслуживание журналистов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.</p> <p><u>студенты должны знать:</u></p> <p>основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;</p> <p>ОК 10 ПК.3.2; ПК.5.1</p> <p>Содержание учебного материала</p>	7	3	4	
Тема 7. 1.1 Требования к предприятиям питания обслуживающих туристов	1.Изучение туризма: основные понятия и определения, цели. Нормативная база. Рассмотреть перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе.	1	1	-	2
	2. Выделение особенностей питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Осуществление услуги питания в пути следования туристов	1	1	-	2
	<u>Практическое занятие №7</u> Обслуживание групп туристов из Англии в ресторане на 25 человек.	1	1	-	
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> 1. Подготовка рефератов по теме: «Особенности питания обслуживания туристов из различных стран мира».	4	-	4	
Раздел 8 Обслуживание в социально - ориентированных предприятиях питания		7	5	2	

Тема 8.1 Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	<p>студенты должны уметь: -организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания</p> <p>студенты должны знать: особенности организации питания и обслуживания социально-ориентированных предприятий.</p> <p><i>иметь представление:</i> о социальном питании</p> <p>ОК.9 ПК.6.1.</p> <p>Содержание учебного материала</p>	7	5	2	
Тема8. 1.1 Организация питания по месту учёбы и работы	1. Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.	1	1	-	2
	2.Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.	1	1	-	2
Тема8. 1.2 Организация обслуживания социально - незащищенных групп населения	3.Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.	1	1	-	2
	4.Обслуживание социально - незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).	1	1	-	2
	<u>Практическое занятие №8</u> Обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	1	1	-	
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> <i>Подготовка докладов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы в р.п. Кузоватово».</i>	2	-	2	
Раздел 9. Организация труда обслуживающего персонала		<u>2</u>	<u>2</u>	-	
Тема 9. 1 Условия и режим труда обслуживающего персонала	<p>студенты должны знать: основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала, требования предоставляемые к обслуживающему персоналу</p> <p>ОК 8. ПК 6.2. ПК 6.3.</p>	2	2	-	

	Содержание учебного материала				
Тема 9. 1.1 Обслуживающий персонал	1. Предъявляемые требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».	1	1	-	2
	2.Определение условий и режима труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.	1	1	-	2
Два дифференцированных зачёта			4		
ВСЕГО		129	86	43	

-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.10 «Организация обслуживания» в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета, - классная доска, столы, стулья, шкаф для хранения плакатов, учебной документации, книг, рабочий стол преподавателя;

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации:

- рабочая программа по ОП.10 «Организация обслуживания»
- методические указания по выполнению практических занятий
- методические указания по выполнению самостоятельной работы
- косы по учебной дисциплине

Используются технические средства обучения:

- калькуляторы
- информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;
- натуральные образцы столовой посуды,
- столовых приборов,
- столового белья,
- аксессуары,
- компьютер
- проектор (переносной)

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

-схемы (на электронном носителе):-«Схема классификации предприятий общественного питания» и т.д.

-плакаты (на электронном носителе):-«Способы подачи блюд», «Службы питания в гостиницах», «Цели и задачи обслуживания (основные правила и нормы)» и т. д.

-плакаты (выполненные на ватмане формата А-1): «Варианты предварительной сервировки стола для банкета», «Последовательность предварительной сервировки стола для обслуживания в вечернее время» (варианты), «Способы подачи блюд», «Хрустальная и стеклянная посуда», «Металлическая посуда», «Столовые приборы».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1.Г.С.Сологубова «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»-учебник для СПО-2-е издание, исправленное и дополненное -М. :Издательство Юрайт, 2016г.-379с-Серия:Профессиональное образование.

2. Л.А. Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: учебное пособие_издание 5-е дополненное и переработанное-Ростов-на Дону, 2011г-318с.-(Среднее профессиональное образование)

Дополнительная литература:

1.Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2011-234с

2. И.А. КУСТОВА «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» Учебное пособие-Самара 2015г (на электронном носителе)

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Профи, 2016г-776с.

4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (на электронном носителе)

Интернет-ресурсы

<http://WWW.revolution.allbest.ru>

<http://WWW.allcafe.info>

<http://WWW.Hot.Res.ru>

<http://WWW.Kodges.ru>

<http://WWW.prorestoran.com> <http://WWW.HoReCa.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
должен уметь: составлять меню для различных видов обслуживания	Уверенно составляет и оформляет меню, в соответствии с требованиями	Экспертное оценивание практической работы
должен уметь: подготавливать торговый зал к обслуживанию	Владеет приёмами уборки зала, расстановки мебели полировки посуды, работы с подносом.	Экспертное наблюдение на лабораторном занятии
должен уметь: сервировать столы	Владеет техникой сервировки стола : накрытие стола скатертью, расстановки тарелок раскладывание приборов, расстановки стекла, складывания салфеток	Экспертное наблюдение оценивание приемов на лабораторном занятии.
должен уметь: обслуживать потребителей в ресторане.	Владеет техникой подачи блюдов, техникой сбора использованной посуды, техникой встречи гостей, техникой приёма заказа, расчета с гостем, владение приёмом делового общения.	Экспертное наблюдение оценивание приемов на лабораторном занятии.
должен уметь: организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	Осуществляет прием и обслуживание гостей различных категорий, использует современные формы и методы обслуживания.	Экспертное наблюдение оценивание приемов на лабораторном занятии.
должен знать: принципы организации обслуживания;	Соблюдает Закон о защите прав потребителя, Правила оказания услуг общественного питания, нормативные акты.	Устный опрос
должен знать: классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;	Свободно ориентируется в услугах , предоставляемых предприятием питания	Устный опрос
должен знать: методы, формы обслуживания;	Различает формы и методы обслуживания	Устный опрос
должен знать: виды и характеристику торговых помещений	Ориентируется в планировке помещений предприятия питания	Письменный опрос

должен знать: виды и характеристику мебели	Соблюдает правила расстановки мебели в зале	Графическая работа
должен знать: виды и характеристики столовой посуды, столовых приборов, столового белья	Идентифицирует столовую посуду, столовые приборы, столовое белье	Экспертное наблюдение и оценивание на практическом занятии.
должен знать: правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей,	Составляет меню, карту вин для различных видов обслуживания,	Экспертное наблюдение и оценивание практического задания.
должен знать: характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;	Свободно ориентируется в процессе обслуживания гостей	Письменное тестирование Экспертное наблюдение оценивание приемов на лабораторном занятии.
должен знать: особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	Различает особенности обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	Устный опрос
должен знать: порядок предоставления услуг;	Соблюдает порядок предоставления услуг	Устный опрос
должен знать: организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;	Ориентируется в организации обслуживания в социально- ориентированных предприятиях	Экспертное оценивание письменных отчетов
должен знать: требования к обслуживающему персоналу.	Соблюдает требования к обслуживающему персоналу	Устный опрос

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 1.3. Организовывать	Знание нормативно-технической	- Экспертная

подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	документации по подготовке домашней птицы и организации приготовления сложной кулинарной продукции.	проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.1Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление	Знание нормативно-технической документации по приготовлению	- Экспертная проверка решения

сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	- Экспертная проверка решения ситуационных задач;

		- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике планирования основных показателей производства	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.	- демонстрация умений планирования выполнения работ с помощью управленческих решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий по организации работы трудового коллектива	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- изложение основных положений нормативной правовой документации по вопросу контроля и оценки результатов выполнения работ	-Экспертный анализ полученных результатов тестового опроса -Экспертный анализ устного экзамена
ПК 6.5Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Полнота знаний учетно- отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за

проявлять к ней устойчивый интерес.		деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области контроля качества ; оценка эффективности и качества выполнения;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области контроля качества	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, стандартов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность и обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности технолога.	Интерпретация результатов процесса освоения образовательной программы
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики	Интерпретация результатов
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов выполнения своих профессиональных обязанностей .	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК8.Самостоятельно	- эффективное	Интерпретация

определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения своего личностного и профессионального уровня развития	результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе самообразования.
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- готовность к инновациям в области профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы