

Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум общественного питания»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ**

**Белгород 2023**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен, утверждённого приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 09.04.2015), учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» по профессии 43.01.01 Официант, бармен и профессионального стандарта «Официант/бармен», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 910н.

Рассмотрена  
Предметно-цикловой комиссией  
преподавателей и мастеров п/о  
кулинарного профиля  
Протокол от «30» августа 2023г. № 1  
Председатель ПЦК Д.С.Столяренко  
Д.С.Столяренко

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР:  
Е.С. Борисевич  
«31» августа 2023г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчики:

**Асадуллаев Руслан Геннадьевич**, преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

## Аннотация к программе по профессии 16399 Официант

Статус программы	Программа по профессии «Официант» для учащихся разработана на основе: «Комплексной программы для учащихся СПО»
Направленность	Программа профессионального образования
Цель программы	Целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы
Контингент обучающихся	16-25 лет
Продолжительность реализации программы	1 месяц
Режим занятий	в форме урока (45 мин)
Форма организации процесса обучения	Занятия организуются в учебных кабинетах, в организациях общественного питания; банкетного зала.
Краткое содержание	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> </ul>
Ожидаемый результат	<p>Знать виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>- материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</li> <li>- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>- методы организации труда официантов;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> </ul>

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- способы подачи блюд;</li><li>- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>- правила и технику уборки использованной посуды;</li><li>- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;</li><li>- кулинарную характеристику блюд;</li><li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li><li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li><li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</li></ul> |
|--|--|

# 1. Паспорт программы

## ПМ .01 обслуживание потребителей организаций общественного питания

### Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания разработана для программы подготовки специалистов среднего звена на основе ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен. Организация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии среднего общего образования, опыт работы не требуется.

### Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**уметь:**

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

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

- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

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

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

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

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

- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

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

- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- материально-техническую и информационную базу обслуживания;

- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

- способы расстановки мебели в торговом зале;

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

- методы организации труда официантов;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд;

- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

- правила и технику уборки использованной посуды;

- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;

- кулинарную характеристику блюд;

- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

## Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов, тем дисциплины	Обязательная учебная нагрузка		Материальное и информационное обеспечение	Формы и методы контроля	Индекс осваиваемой компетенции	
	Кол- во часов	Вид занятия			ОК	ПК
					8	9
1	2	3	6	7	8	9
<b>Раздел 1. Осуществление процесса организации обслуживания в организациях общественного питания</b>						
<b>Тема 1.1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания</b>						
Цели и задачи обслуживания, правила и нормы	1	Лекция	Нормативная документация, учебная литература	Устный опрос	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4
Классификация услуг и их характеристика.	1	Лекция	Презентация	Устный опрос	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4
Методы и формы обслуживания в ресторане.	1	Комбинированный урок	Нормативная документация, учебная литература	Устный опрос, карточки с заданиями	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4

Банкет за столом с частичным обслуживанием						
Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов.	1	Комбинированный урок	Учебная литература	Устный опрос	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
Прогрессивные технологии обслуживания. Обслуживание потребителей, последовательность и правила подачи блюд и напитков.	2	Комбинированный урок	Нормативная документация, учебная литература.	Устный опрос, тесты	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Практическая работа №1</b> Изучение нормативной документации для предприятий общественного питания в области организации обслуживания	1	Практическое занятие	Нормативная документация.	Защита работы.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Практическая работа №2</b> Сравнительный анализ ресторанов различного типа и класса в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013.	1	Практическое занятие	Нормативная документация, учебная литература	Защита работы.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Тема 1.2. Организация труда обслуживающего персонала</b>						

Требования к менеджеру торгового зала (метрдолетю, администратору).	1	Комбинированный урок.	Нормативная документация, учебная литература.	Устный опрос.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
Требования к официанту.	1	Комбинированный урок.	Плакаты, презентация	Устный опрос.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Практическая работа №3</b> Анализ и характеристика обслуживающего персонала для предприятий различного типа и класса	1	Практическое занятие.	Нормативная документация, учебная литература.	Защита работы.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Тема 1.3. Характеристика торговых помещений, их оснащение.</b>						
Характеристика торговых помещений.	1	Комбинированный урок.	Плакаты, презентация.	Устный опрос, карточки с заданиями.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
Характеристика вспомогательных помещений. Виды приемов и банкетов. Порядок обслуживания банкетов	1	Комбинированный урок.	Плакаты, презентация.	Устный опрос.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений.	1	Комбинированный урок.	Плакаты, презентация.	Устный опрос.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
Интерьеры залов: Ампи́р, Барокко, Классический стиль, Рококо	2	Комбинированный урок.	Плакаты, презентация.	Устный опрос, карточки с заданиями.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4

Интерьеры залов: Готический стиль, Модерн, Стиль хай-тек, Восточный стиль.	2	Комбинированный урок.	Плакаты, презентация.	Устный опрос, карточки с заданиями.	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4
Оборудование залов.	1	Комбинированный урок.	Плакаты, презентация.	Устный опрос	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4
<b>Практическая работа №4</b> Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина. Отработка приёмов сервировки тематических столов	1	Практическое занятие.	Нормативная документация, учебная литература.	Защита работы.	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4
<b>Практическая работа №5</b> Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сервис – бара, рекомендации и подача аперитива	1	Практическое занятие.	Нормативная документация, учебная литература.	Защита работы.	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4
<b>Практическая работа №6</b> Анализ интерьеров залов в соответствии с тематикой предприятия общественного питания	1	Практическое занятие.	Нормативная документация, учебная литература.	Защита работы.	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4

<b>Лабораторная работа №1</b> Сервировки столов для завтрака.	2	Лабораторное занятие.	Методические указания.	Первичное закрепление новых знаний и способов деятельности.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Лабораторная работа №2</b> Сервировки столов для бизнес-ланча.	2	Лабораторное занятие.	Методические указания.	Первичное закрепление новых знаний и способов деятельности.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Лабораторная работа №3</b> Сервировки столов для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд.	2	Лабораторное занятие.	Методические указания.	Первичное закрепление новых знаний и способов деятельности.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Лабораторная работа №4</b> Сервировки столов для ужина.	2	Лабораторное занятие.	Методические указания.	Первичное закрепление новых знаний и способов деятельности.	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, белье.</b>						
Столовая посуда. Новые виды посуды и материалов для её производства, ассортимент, назначение	2	Комбинированный урок	Учебная и нормативная документация	Устный опрос	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4
<b>Лабораторная работа №5</b> Приемы полировки посуды и приборов.	2	Лабораторное занятие	натуральные образцы посуды и приборов	первичное закрепление новых знаний и	ОК 1-11	ПК 1.1-1.4

				способов деятельности		
<i>Лабораторная работа №6</i> Идентификация посуды, приборов, белья. Отработка приемов складывания салфеток.	2	Лабораторное занятие	натуральные образцы столового белья	первичное закрепление новых знаний и способов деятельности	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4
<i>Лабораторная работа №7</i> Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина. Отработка приёмов сервировки тематических столов.	2	Лабораторное занятие	методические указания	первичное закрепление новых знаний и способов деятельности	ОК 1-11	ПК 1.1- 1.4
<b>Квалификационный экзамен</b>	2					
<b>Итого</b>	<b>40</b>					

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания предполагает наличие учебных кабинетов: организации обслуживания в организациях общественного питания; банкетного зала.

Оборудование учебных кабинетов:  
посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;  
комплект учебно-методической документации;  
комплект столового белья;  
комплект столовой посуды;  
комплект столовых приборов.

Технические средства обучения:  
компьютер с лицензионным программным обеспечением, для оснащения рабочего места преподавателя;  
технические устройства для аудиовизуального отображения информации;  
аудиовизуальные средства обучения.

Оборудование банкетного зала:  
обеденные и банкетные столы;  
комплект инвентаря для обслуживания;  
комплект стеклянной и керамической посуды;  
комплект металлической посуды.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику и производственную практику (по профилю специальности), которая проводится рассредоточено на предприятиях питания г. Белгорода.

### **Информационное обеспечение обучения**

*Основные источники:*

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред проф. образования/ Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-336 с.

*Дополнительные источники:*

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.:ИЦ «Академия», 2013. -432 с.

2. Базаров Т.Ю. «Управление персоналом»: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования-М.: Издательский центр «Академия»,2013

3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания.- М.:ИЦ «Академия», 2014. -318 с.

4. Косьмин А.Д. Менеджмент. - М.: ИЦ «Академия», 2014. -208 с.

*Нормативные документы:*

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

*Интернет-ресурсы:*

1. www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
2. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии бизнеса»;
3. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
4. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
5. www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс.

**Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Мастера производственного обучения: высшее профессиональное

образование с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК.	Демонстрация умения контролировать процесс подготовки к обслуживанию; умение подбирать оборудование, посуду, приборы; рассчитывание необходимого количества в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	Практические занятия Текущий контроль в форме: - практических занятий; Экзамен (квалиф.)
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Демонстрация знаний по организации и нормированию труда персонала и требований к производственному персоналу	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам.

		Экзамен (квалиф.)
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Демонстрация знаний по нормативной базе, позволяющей анализировать и производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов, барменов, менеджеров, хостесов, сомилье)	Практические занятия Текущий контроль в форме: - практических и лабораторных занятий; Экзамен (квалиф.)
ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Информационных ресурсов в организации обслуживания в организациях общественного питания	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам. Экзамен (квалиф.).

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в

		рамках профессии. достижение высоких результатов, стабильность результатов, портфолио достижений.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность - Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной и производственной практики.

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности  - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности  - Стремление к самообразованию профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной и производственной практики.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>- Демонстрация знаний действующего законодательства  - Соблюдение требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>