



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины  
по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**МО – 19.02.10.ОП.14.РП**

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



## Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является курсом по выбору вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

- применять современные технологии, формы и методы обслуживания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

- методы, формы, средства обслуживания, методы сервировки;

- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

- порядок предоставления различных услуг;

- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;

- требования к обслуживающему персоналу.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, 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, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Учебная нагрузка на одного обучающегося, час</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>98</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>65</b>
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	<b>24</b>
<i>лабораторные работы</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
<i>В том числе:</i>	
<i>индивидуальный проект</i>	-
<b>Консультации</b>	<b>5</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
<b>8 Семестр</b>		<b>65</b>	<b>41</b>		<b>24</b>		<b>28</b>	<b>5</b>	<b>98</b>				
<b>Раздел 1 Оснащение торговых помещений предприятий общественного питания</b>		<b>12</b>	<b>8</b>		<b>4</b>		<b>5</b>		<b>18</b>		<b>2-3</b>		
1	Введение. Цели, задачи. Характеристика обслуживающего персонала	2/2	2/2						ГОСТ 50647-2010, ГОСТ Р 50935-2007	[1, с.523-541]			
	Тема 1.1 Характеристика торговых помещений												
2	Виды торговых помещений, их характеристика, оснащение	2/4	2/4						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.59-82]			
3	Практическое занятие № 1 Планировка торгового зала с учетом нормативных требований	2/6			2/2				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, белье												
4	Столовая посуда, приборы, виды, назначение.	2/8	2/6							[1, 83-97]			
5	Столовое белье, назначение, требования к нему	2/10	2/8							[1, 97-110]			
6	Практическое занятие № 2 Оформление актов, заявок. Изучение посуды	2/12			2/4				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Самостоятельная работа № 1 Зарисовка видов посуды, приборов						2/2						
	Самостоятельная работа № 2 Написание докладов на тему: история приборов, посуды						3/5						
	Консультации по разделу							1/1					

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	<b>Раздел 2 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания</b>	<b>12</b>	<b>6</b>				<b>6</b>		<b>19</b>			<b>2-3</b>	
	Тема 2.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания												
7	Принципы составления меню, карты вин	2/14	2/10							Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	[1, с.111-149]		
8	Практическое занятие № 3 Составление меню, карты вин	2/16			2/6					метод. указания	Оформление отчета	ТЗ	
	Самостоятельная работа № 3 Написание докладов на тему современные варианты оформления меню						3/8						
	Тема 2.2 Этапы организации обслуживания												
9	Подготовка торгового зала. Виды и формы складывания салфеток	2/18	2/12							Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	[1, с.149-171]		
10	Виды сервировки столов	2/20	2/14							Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	[1, с.172-185]		
11	Практическое занятие № 4 Подготовка посуды, приборов, салфеток	2/22			2/8					метод. указания	Оформление отчета	ТЗ	
12	Практическое занятие № 5 Накрытие столов, складывание салфеток	2/24			2/10					метод. указания	Оформление отчета	ТЗ	



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Самостоятельная работа № 4 Написание докладов на тему: современные виды складывания салфеток						3/11						
	Консультация по разделу							1/2					
	<b>Раздел 3 Обслуживание посетителей в предприятиях общественного питания</b>	<b>24</b>	<b>16</b>		<b>8</b>		<b>8</b>		<b>33</b>		<b>2-3</b>		
	Тема 3.1 Обслуживание потребителей в ресторане												
13	Встреча гостей. Принятие заказа. Правила этикета при обслуживании посетителей	2/26	2/16						Видеофильм	[1, с.186-200]			
14	Методы подачи блюд и напитков	2/28	2/18						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с. 201-208]			
15	Последовательность, правила подачи блюд и напитков	2/30	2/20						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.209-263]			
16	Практическое занятие № 6 Встреча гостей, прием заказа	2/32			2/12				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
17	Практическое занятие № 7 Последовательность и правила подачи блюд, расчет	2/34			2/14				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Самостоятельная работа № 5 Подготовка презентации на тему: подача блюд						3/14						
	Тема 3.2 Обслуживание банкетов, приемов												

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
18	Классификация приемов, банкетов, прием заказа	2/36	2/22						Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	[1, с.264-272]			
19	Банкет – прием с полным обслуживанием официантами	2/38	2/24						Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	[1, с.273-298]			
20	Банкет с частичным обслуживанием	2/40	2/26						Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	[1, с.336-339]			
21	Банкет- фуршет, коктейль, чай	2/42	2/28						Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	[1, с.299-332] [1, с317-323]			
22	Смешанные банкеты. Неофициальные банкеты	2/44	2/30						Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	[1,с.333-336] [1, с.339-346]			
	Самостоятельная работа № 6 Подготовка презентации: обслуживание банкетов						3/17						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час											
		всего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
23	Практическое занятие № 8 Составление меню, расчет посуды, приборов.	2/46			2/16				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
24	Практическое занятие № 9 Отработка фрагментов сервировки и подачи блюд по меню	2/48			2/18				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Самостоятельная работа № 7 Составление фрагментов сервировки для различных банкетов						2/19						
	Консультация по разделу							1/3					
	<b>Раздел 4 Специальные виды услуг</b>	<b>17</b>	<b>11</b>		<b>6</b>		<b>9</b>	<b>2</b>	<b>28</b>		<b>2-3</b>		
	Тема 4.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания												
25	Обслуживание участников конференций, совещаний. Обслуживание в гостиницах, поездах, самолетах	2/50	2/32						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.347-375]			
26	Обслуживание в местах отдыха, на дому, на воде (судах)	2/52	2/34						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.375-398]			
27	Практическое занятие № 10 Составление меню тематических мероприятий	2/54			2/20				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Самостоятельная работа № 8 Подготовка докладов и презентаций на тему: специальные виды услуг и форм обслуживания						3/22						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	<i>Тема 4.2 Услуги по обслуживанию иностранных туристов</i>												
28	<i>Организация питания и обслуживания туристов. Виды туризма, правила расчета, нормативная база.</i>	2/56	2/36						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.398-483]			
29	<i>Практическое занятие № 11 Составление меню для иностранных туристов различных стран</i>	2/58			2/22				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
30	<i>Практическое занятие № 12 Отработка фрагментов сервировки, подачи блюд</i>	2/60			2/24				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	<i>Самостоятельная работа № 9 Подготовка презентации на тему: услуги по обслуживанию иностранных туристов</i>						3/25						
	<i>Тема 4.3 Социальное питание</i>												
31	<i>Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания</i>	2/62	2/38										
	<i>Самостоятельная работа № 5 Написание докладов на тему: современные виды обслуживания</i>						3/28						
32	<i>Итоговое занятие</i>	3/65	3/41										
	<i>Консультация по разделу</i>							2/5					
	<b>Всего по дисциплине</b>	<b>65</b>	<b>41</b>		<b>24</b>		<b>28</b>	<b>5</b>	<b>98</b>				
	<b>Итого за семестр</b>	<b>65</b>	<b>41</b>		<b>24</b>		<b>28</b>	<b>5</b>	<b>98</b>				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - мастерских - лабораторий	<b>№ 7201</b> Кабинет Организации обслуживания
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<b>№ 7201</b> Кабинет Организации обслуживания Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы.
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• инструктивные документы;</li> <li>• наглядные пособия;</li> <li>• мультимедийный проектор;</li> <li>• внешние накопители информации.</li> </ul>

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
<b>Основные</b>	1. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016
<b>Дополнительные</b>	2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с. 3. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А.Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с 4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007. – 176 с. 5. Методическое пособие для практических занятий. МО-19.02.10.ОП.14.ПЗ. Жукова Е.С.. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с. 7. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<b>Нормативная и законодательная литература</b>
	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. <a href="#">ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)</a>
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	19. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	20. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

## Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	21. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	22. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
Интернет-источники	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> <a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a>
Интернет-источники	<a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a> <a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.fb2club.ru/">http://www.fb2club.ru/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a> <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> <a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a>
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Стандарты и качество».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Усвоенные знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;</li> <li>– классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>– методы, формы, средства обслуживания, методы сервировки;</li> <li>– виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>– правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;</li> <li>– характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</li> <li>– особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</li> <li>– порядок предоставления различных услуг;</li> <li>– организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;</li> <li>– требования к обслуживающему персоналу.</li> </ul>	<p>ОК 1-9 ПК 6.2-6.4</p>	<p>Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; -результатов тестирования.</p>
<b>Освоенные умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;</li> <li>– применять современные технологии, формы и методы обслуживания.</li> </ul>	<p>ОК 1-9 ПК 6.2-6.4</p>	<p>Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ во время производственной практики. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; -результатов тестирования.</p>





