

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РХ «Саяногорский
политехнический техникум»

_____ Н.Н.Каркавина

«___» _____ 202_ г.

**Основная программа профессионального обучения
по профессии «11176 Бармен»
*профессиональная подготовка***

Саяногорск, 2020 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии «11176 Бармен»

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе: работа в качестве бармена, помощника бармена на предприятиях общественного питания разных типов и классов, самозанятость.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

Организация и управление работой

- Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;
- Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;
- Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;
- Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;
- Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса;
- Этику в отрасли общественного питания;
- Важность эффективного взаимодействия между отделами.

Навыки обслуживания и общения с гостями

- Важность общего впечатления от посещения;
- Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;

- Роль официанта и бармена в увеличении объемов продаж.

Подготовка к обслуживанию (сервировка)

- Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:
- Столовые приборы;
- Посуду;
- Стеклянную посуду;
- Столовое белье;
- Мебель.
- Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;
- Важность презентации и внешнего вида ресторана;
- Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;
- Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.

Общественное питание

- Стили и техники сервировки еды и напитков;
- Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;
- Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;
- Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;
- Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.

Сервировка напитков

- Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;
- Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;
- Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;
- Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;
- Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;
- Необходимые дополнения к напиткам;
- Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;
- Технику и стили сервировки напитков;
- Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.

Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков

- Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.
- Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.
- Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.
- Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.
- Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.

- Методы сервировки напитков по разным сценариям.
- Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.
- Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков.

Сервировка вин

- Процесс изготовления вин;
- Подробную информацию о винах, включая:
 - Сорт винограда;
 - Производство;
 - Страну и регион происхождения;
 - Урожай;
 - Характеристики;
- Сочетаемость блюд и вин.
- Способы хранения вин;
- Метод подготовки вина к сервировке;
- Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;
- Методы сервировки разных сортов вин;
- Сервировка вин к различным блюдам.

уметь:

Организация и управление работой

- Представиться гостям в профессиональной манере;
- Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
 - Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
 - Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
 - Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
 - Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;
 - Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;
 - Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
 - Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;
 - Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.

Навыки обслуживания и общения гостями

- Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
- На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;
 - Точно записать заказы гостей;
 - Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;
 - Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;
 - Всегда проявлять вежливость и обходительность;
 - Проявлять внимание без назойливости;
 - Уточнить у гостей, все ли в порядке;

- Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;
- Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;
- Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
- Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;
- Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;
- Принести счет, провести платеж и проводить гостей.

Подготовка к обслуживанию (сервировка)

- Сервировать стол и подготовить украшения для него;
- Обеспечить чистоту и порядок в помещении;
- Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы;
- Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;
- Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;
- Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;
- Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, а la carte, бар, банкет, высокую кухню;
- Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье;
- Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;
- Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.

Общественное питание

- Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.
- Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.
- Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:
 - «Bistro service».
 - «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).
 - «Banquet service».
 - Сервировка еды с тележки.
 - Сервировка еды со специального столика — Gueridon.
 - Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая:
 - Ассорти блюд.
 - Мясную нарезку.
 - Филетирование рыбы.
 - Подготовку и нарезку фруктов.
 - Подачу различных сыров.
 - Приготовление салатов и салатных заправок.
 - Фламбирование блюд (мяса или десертов).
 - Продемонстрировать правильные горение и процедуру.

- Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.
- Протирать стол при необходимости между переменами блюд.
- Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, а la carte, бар, банкет, высокую кухню.

Сервировка напитков

- Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо и т. д.;
- Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;
- Приготовить и сервировать разные чаи;
- Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;
- Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;
- Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;
- Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.

Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков

- Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.
- Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков.
- Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.
- Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.
- Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр.
- Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения.
- Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания:
- За столом;
- Прием с напитками.
- Приготовить и сервировать разные коктейли, включая:
- Взболтанные;
- Взбитые;
- Слоистые;
- Смешанные;
- Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;
- Безалкогольные.
- Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;
- Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.

Сервировка вин

- Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;
- Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду;
- Растолковать информацию на этикетке винной бутылки;
- Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;

- Продемонстрировать вино гостю;
- Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;
- Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости;
- Предложить вино для дегустации;
- Разлить вино за столом с соблюдением этикета;
- Подать вино оптимальной температуры и состояния;
- Подавать напитки на приемах, например, шампанское.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная

3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	16	13,5	-	2,5	
1.1	Модуль 1. Стандарты и спецификация стандартов по компетенции «Бармен». Разделы спецификации	2	1,5	-	0,5	Зачет
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	10	9	-	1	Зачет
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	1,5	-	0,5	-
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1,5	-	0,5	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	205	74	131	8	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	4	-	2	2	Зачет
2.2	Модуль 1. Ресторан	26	6	18	2	Зачет
2.3	Модуль 2. Бар	66	21	43	2	Зачет
2.4	Модуль 3. Бариста	25	10	13	2	Зачет
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний;	7	-	-	7	Тест

	- практическая квалификационная работа					ДЭ ¹
	ИТОГО:	221	87,5	131	10,5	

3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	16	13,5	-	2,5	
1.1	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	2	1,5	-	0,5	
1.1.1	Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	1,5	1,5	-	-	
1.1.2	Промежуточный контроль	0,5			0,5	Зачет
1.2²	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	10	9	-	1	
1.2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	1	1	-	-	
1.2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	1	1	-	-	
1.1.3	Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	7	7	-	-	
1.1.4	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	1,5	-	0,5	

¹ экзамен по компетенции

² Занятия по темам 1.2.1 и 1.2.2 проводятся с участием представителей профильных органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации и/или органов местного самоуправления муниципального образования

1.3.1	Регистрация в качестве самозанятого	0,5	0,5	-	-	
1.3.2	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	0,5	0,5	-	-	
1.3.3	Работа в качестве самозанятого	0,5	0,5	-		
1.3.4	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1,5	-	0,5	
1.4.1	Требования охраны труда и техники безопасности	1	1		-	
1.4.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенци	0,5	0,5		-	
1.4.3	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	205	74	131	8	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	4	-	2	2	
2.1.1	Тестирование на знание столовых приборов, посуды и стекла. Сервировка стола (по заданию эксперта)	2	-	2	-	
2.1.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.2³	Модуль 1. Ресторан	26	6	18	2	
2.2.1	Подготовка организации общественного питания к приему гостей	10	2	8	-	
2.2.2	Основной этап обслуживания в ресторане	10	2	8	-	
2.2.3	Расчет с потребителями	2	1	1	-	
2.2.4	Обслуживание приемов и банкетов	2	1	1	-	
2.2.5	Промежуточный контроль ⁴	2	-	-	2	Зачет
2.3	Модуль 2. Бар	66	21	43	2	
2.3.1	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	8	4	4	-	
2.3.2	Оборудование и инвентарь бара	9	5	4	-	

³ При освоении модулей компетенции должны быть предусмотрены занятия, проводимые с участием работодателей: мастер-классы, экскурсии на предприятия и иные формы.

⁴ В рамках промежуточного контроля по модулям компетенции должно быть предусмотрено время и возможность для формирования слушателями личного портфолио: результатов своих работ, которые они впоследствии смогут представить работодателю или клиенту.

2.3.3	Методы приготовления коктейлей	47	12	35	-	
2.3.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.4	Модуль 3.Бариста	25	10	13	2	
2.4.1	Кофе и его история	2	2			
2.4.2	Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы	6	4	2	-	
2.4.3	Техника приготовления кофейных напитков	15	4	11	-	
2.4.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
3	Квалификационный экзамен					
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	-	-	2	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: экзамен по компетенции	5	-	-	5	Э
	ИТОГО:	221	87,5	131	10,5	

3.3 Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Стандарты и спецификация стандартов по компетенции «Бармен».

Разделы спецификации

Тема 1.1.1 История, современное состояние и перспективы развития профессии.

Лекция 1. История развития профессии, перспективы движения.

Лекция 2 «Ресторанный сервис».

1.2 Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере

Тема 1.2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого

Тема 1.2.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Тема 1.2.3 Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции

1.3 Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого

Тема 1.3.1 Регистрация в качестве самозанятого

Тема 1.3.2 Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан

Тема 1.3.3 Работа в качестве самозанятого

1.4 Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция 1. Требования охраны труда перед началом работы. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации.

Лекция 2. Инструкции по охране труда и технике безопасности по компетенции «Ресторанный сервис».

Раздел 2. Профессиональный курс

2.1 Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

Тема 2.1.1 Тестирование на знание столовых приборов, посуды и стекла. Сервировка стола (по заданию эксперта)

План проведения занятия:

- 1) Подготовить рабочее место бармена
- 2) Приготовить коктейль - 2 порции методом «shake»
- 3) Приготовить одну порцию кофе эспрессо

2.2 Модуль 1. Ресторан

Тема 2.2.1 Подготовка организации общественного питания к приему гостей

Лекция. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания

Практическое занятие:

1. Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья (натуральные образцы)

Лекция. Подготовительный этап обслуживания. Сервировка столов: понятие, назначение, правила, основные требования, виды, правила и последовательность.

Накрытие столов скатертями: назначение, способы. Техника замены скатерти. Виды и формы складывания салфеток: низкие и высокие.

Практическое занятие:

1. Овладение простыми приемами складывания салфеток
2. Подготовка рабочего места (МЕР) официанта. Сервировка столов.

Тема 2.2.2 Основной этап обслуживания в ресторане

Лекция. Основные операции процесса обслуживания общие для организаций общественного питания разных типов и классов: прием заказа, подача блюд, напитков и кондитерской продукции.

Практическое занятие:

1. Овладение техникой обслуживания гостей. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков с применением различных стилей обслуживания («с кухни», gueridon, silver)

Лекция. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин.

Практическое занятие:

1. Отработка способов подачи продукции сервис –бара: рекомендации и подача аперитива, вино-водочных изделий, откупоривание бутылок и розлив напитков.
2. Сервис красного вина: организация рабочего места, декантация, обслуживание гостей.
3. Овладение приемами подачи шампанского и игристых вин.

Тема 2.2.3 Расчет с потребителями

Лекция. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции.

Практическое занятие:

1. Овладение приемами расчета с гостями, уборки со стола, замены скатерти, сервировки стола.

Тема 2.2.4 Обслуживание приемов и банкетов

Лекция. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам.

Практическое занятие:

1. Отработка техники подачи игристых вин на приеме-фуршет.

2.3 Модуль 2. Бар

Тема 2.3.1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

Лекция. Основные правила работы за барной стойкой. Правила безупречного сервиса

Практическое занятие:

1. Овладение навыками получения, подбора и подготовки (полировки) барной посуды и инвентаря.

Тема 2.3.2 Оборудование и инвентарь бара

Лекция. Правила подготовки рабочего места бармена. Ознакомление с видами и назначением барного стекла и инвентаря.

Практическое занятие:

1. Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.

Тема 2.3.3 Методы приготовления коктейлей

Лекция 1. Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей). Историческая справка. Оформление коктейлей

Практическое занятие:

1. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «shake»
2. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «build»
3. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «stir»

Лекция. Особенности приготовления напитков для компании. Подбор посуды, организация рабочего места

Практическое занятие:

1. Отработка технологии и навыков приготовления и оформления пуншей (горячего и холодного), крюшонов, глинтвейна.

Лекция. Коктейли-аперитивы и коктейли-диджестивы: виды, правила подачи.

Практическое занятие:

1. Овладение навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей-аперитивов на основе джина, водки, рома, вин.
2. Овладение навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей-диджестивов различных групп: сауэр, слоистые, со сливками и т.д

2.4 Модуль 3. Бариста

Тема 2.4.1 Кофе и его история

Лекция. Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования

Тема 2.4.2 Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы

Лекция. Функции и настройки кофе-машины. Организация рабочего места бариста. Приготовление разных видов кофе с учетом требований стандартов.

Практическое занятие:

1. Организация рабочего места бариста. Настрой помола.

Тема 2.4.3 Техника приготовления кофейных напитков

Лекция. Эспрессо. Что такое экстракция и как она влияет на вкус

Лекция. Типы кофейных напитков

Лекция. Теория взбивания молока. Какое молоко выбрать и какие параметры влияют на качество молочной пены

Практическое занятие:

1. Отработка темперовки кофе.

2. Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо.

3. Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино.

4. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена⁵, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме экзамена) и проверку теоретических знаний⁶.

6. Составители программы

Разработано ГАПОУ РХ Саяногорский политехнический техникум.