

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ОПОП ППССЗ по специальности  
43.02.01 Организация обслуживания  
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»  
О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тюмень 2020

Рабочая программа ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО  
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Общие положения программы производственной практики (по профилю специальности)

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях питания является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Менеджер и основного вида деятельности ВД.1 Организация питания в организациях общественного питания.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

## 1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в процессе выполнения вида деятельности ВД.1 Организация питания в организациях общественного питания.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Практический опыт: ПО.1 распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; ПО.2 оперативного планирования работы производства; Умения: У.1 идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; У.2 контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Практический опыт: ПО.3 получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; ПО.4 участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; ПО.5 проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; Умения: У.3 использовать нормативные и технологические документы;

	У.4 готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	Практический опыт: ПО.6 участия в составлении и заключении договоров товаров; ПО.7 проведения приемки продукции по количеству и качеству; Умения: У.5 производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; У.6 составлять и заключать договора на поставку товаров; У.7 проводить приемку продукции;
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	Практический опыт: ПО.8 контроля осуществления технологического процесса производства; ПО.9 контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; Умения: У.8 контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; У.9 определять вид, тип и класс организации общественного питания;

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- обосновывать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организовывать собственную деятельность, достигать результат, контролировать качество выполнения профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбирать решения в учебной и профессиональной деятельности; - принимать ответственность за результаты
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	- использовать и применять информацию для профессионального и личностного развития

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;</li> <li>- соблюдать нормы деловой культуры и этикета</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях;</li> <li>- выполнять профессиональные обязанности во время учебных сборов</li> </ul>
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы</li> </ul>

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.01.01 Производственная практика:  
Всего – 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1.1. Характеристики предприятий общественного питания		36	
Задание 1.1. Классификация ресторанов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить работу по подготовке зала ресторана, использовать методы обслуживания, выявить уровень квалификации персонала, уровень качества обслуживания, применить правила личной гигиены персонала</li> <li>- распознать и идентифицировать блюда по меню ресторана</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, У.1, У.2
Задание 1.2. Классификация кафе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить работу по подготовке зала кафе, использовать методы обслуживания, выявить уровень квалификации персонала, уровень качества обслуживания, применить правила личной гигиены персонала</li> <li>- распознать и идентифицировать блюда по меню кафе</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.6, ПО.7, У.1, У.2, У.5, У.6, У.7
Задание 1.3. Классификация столовых.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить организацию питания работы столовых, выявить уровень квалификации персонала</li> <li>- распознать и идентифицировать блюда по меню столовых</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 1.4. Классификация закусочных (бистро).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить работу зала закусочных (бистро), использовать методы обслуживания, выявить уровень квалификации персонала, уровень качества обслуживания, применить правила личной гигиены персонала</li> <li>- распознать и идентифицировать блюда по меню закусочных</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 1.5. Классификация видов помещений для обслуживания посетителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести подготовку помещений для обслуживания посетителей,</li> <li>- выполнить требования к пожарной безопасности и охраны труда.</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 1.6. Виды вспомогательных помещений.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить подготовку вспомогательных помещений,</li> <li>- выполнить требования к пожарной безопасности и охране труда</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.3, У.4
Тема 2. Ознакомление с материально-технической базой.		36	
Задание 2.1.	- выполнить расстановку оборудования зала ресторана,	6	ПО.8, ПО.9,

Оборудование ресторана	- выполнить требования по эксплуатации оборудования.		У.8, У.9
Задание 2.2. Оборудование бара	- выполнить расстановку оборудования зала бара, - выполнить требования по эксплуатации оборудования.	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
Задание 2.3. Посуда ресторанов и баров	- подготовить ассортимент фарфоровой посуды, фаянсовой посуды, стеклянной посуды, металлической посуды для обслуживания	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
Задание 2.4. Посуда кафе	- подготовить ассортимент фарфоровой посуды фаянсовой посуды для обслуживания.	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
Задание 2.5. Столовое белье.	- определить ассортимент и качество столового белья	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
Задание 2.6. Столовые приборы.	- подготовить ассортимент основных столовых приборов для обслуживания, - подготовить ассортимент вспомогательных столовых приборов	6	ПО.8, ПО.9, У.8, У.9
	ИТОГО	72	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Производственная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с., [16] с. цв. ил.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452241>

4. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 336 с., [16] с. цв. ил.

6. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

#### Дополнительные источники:

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452334>

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Куликовский, А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447613>

4. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-16-100981-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1045612>

5. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-16-100981-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1045612>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

7. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456684>

#### Электронные ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]— Режим доступа: <http://eor.edu.ru/>

2. Знай товар [Электронный ресурс]— Режим доступа: [www.znaytovar.ru/](http://www.znaytovar.ru/)

3. Знай товар [Электронный ресурс]—Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/m/forum/forum/board5-0.htm>

4. Знай товар [Электронный ресурс]– Режим доступа:  
<http://www.znaytovar.ru/gost/>
5. Периодическая печать: Питание и общество // Ресторанный бизнес // Ресторан // Ресторанные ведомости//Ресторатор и др.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</p> <p>ПО.2 оперативного планирования работы производства;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>У.2 контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p>	<p>- выполняет подготовку зала к обслуживанию с учетом видов, типов и классов организаций общественного питания, основных характеристик торговых и производственных помещений организаций общественного питания, материально-технической и информационной базы обслуживания, правил подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе, методов организаций труда официантов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 1.2.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>ПО.4 участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>ПО.5 проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>У.4 готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p>	<p>- осуществляет приём заказа на блюда и напитки;</p> <p>- обслуживает потребителей организаций общественного питания в обычном режиме</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.3. - 1.6.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.6. участия в составлении и заключении договоров товаров;</p> <p>ПО.7 проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>У.6 составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>У.7 проводить приемку продукции;</p>	<p>- подготавливает зал и инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>- обслуживает массовые банкетные мероприятия официального и неофициального характера</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.2. – 1.5.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.8 контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>ПО.9 контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу,</p>	<p>- применяет передовые, инновационные методы и формы организации труда</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1. - 2.6.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>

упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; Умения: У.8 контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; У.9 определять вид, тип и класс организации общественного питания;		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	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.	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения производственной практики (по

выполнения заданий.		профилю специальности)
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- применяет знания на практике	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-1.6., 2.1.-2.6. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)