

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

Приложение №__
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПДП.00 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Тюмень 2020

Рабочая программа ПДП.00 Производственная практика (преддипломная) 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: Осташева Оксана Иннокентьевна, 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
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Общие положения программы производственной практики (преддипломной)

Настоящая программа производственной практики (преддипломной) 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 основных видов деятельности:

ВД.1 Организация питания в организациях общественного питания.

ВД.2 Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций.

ВД.3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ВД.4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ВД.5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант).

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

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление практического опыта обучающихся, проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях.

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;

	<p>Умения:</p> <p>У.3 использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>У.4 готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p>
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	<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>
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	<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, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>У.9 определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p>
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>У.2 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У.3 организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>У.4 осуществлять расчет с посетителями.</p>
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>Умения:</p>

	У.5 принимать рациональные управленческие решения; У.6 применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Практический опыт: ПО.3 определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания. Умения: У.8 определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Практический опыт: ПО.4 выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; Умения: У.9 выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; У.10 составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Практический опыт: ПО.5 анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению. Умения: У.7 регулировать конфликтные ситуации в организации; У.11 определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Умения: У.12 выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Практический опыт: ПО.1 выявляет и анализирует потребности в продукции и услугах общественного питания; ПО.2 участвует в разработке комплекса маркетинга; ПО.3 определяет подкрепления продукции и услуг; ПО.4 участвует в маркетинговых исследованиях; Умения: У.1 проводить сегментацию рынка; У.2 участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; У.3 разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; У.4 осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; У.5 обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее

	рациональные из них,
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	<p>Практический опыт: ПО.5 анализирует сбытовую и ценовую политики; ПО.6 консультирует потребителей; Умения: У.6 выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; У.7 определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; У.8 выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; У.9 собирать и анализировать информацию о ценах; У.10 давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</p>
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	<p>Практический опыт: ПО.7 разрабатывает предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности; ПО.8 выявляет конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг; Умения: У.11 выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации и услуг</p>
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	<p>Практический опыт: ПО.1 контроля соблюдения требований нормативных документов наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; Умения: У.1 анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; У.2 работать с нормативно-правовой базой;</p>
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	<p>Практический опыт: ПО.2 участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; Умения: У.3 пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; У.4 проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p>
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	<p>Практический опыт: ПО.3 контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие Умения: У.5 контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и</p>

	<p>федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>У.6 идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p>
<p>ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.</p> <p>У.2 готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;</p>
<p>ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;</p> <p>ПО.3 встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</p> <p>ПО .4 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>ПО. 5 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>ПО. 6 подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>
<p>ПК 5.3. Обслуживать массовые общественные мероприятия</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.7 подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>ПО. 8 обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью; проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;</p> <p>У.5 подавать блюда и напитки под руководством официанта;</p>
<p>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.9 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.6 обслуживать потребителей</p>
<p>ПК 5.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.10 применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p> <p>Умения:</p> <p>У.7 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>
<p>ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета;</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.11 иметь практический опыт к обслуживанию в</p>

	обычном режиме; Умения: У.8 Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;	Практический опыт: ПО.12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания; Умения: У.9 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
ПК 5.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями;	Практический опыт: ПО.13 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания; Умения: У.10 вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 5.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Практический опыт: ПО.14 в приготовлении и оформлении определённого ассортимента кулинарной продукции. Умения: У.11 изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 5.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;	Практический опыт: ПО.15 расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей; Умения: У.12 проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Практический опыт: ПО.16 в приготовлении и оформлении смешанных напитков (холодных и горячих) Умения: У.13 изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявлять интерес к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирать методы и способы решения профессиональных задач; - 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, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использовать и применять информацию для профессионального и личностного развития
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействовать с одноклассниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- 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.	- планировать мероприятия повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- ориентироваться при смене технологий в профессиональной деятельности
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- применять действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы

1.3. Количество часов на освоение программы ПДП.00 Производственная практика (преддипломная):

Всего – 144 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Ознакомление с предприятием общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - проанализировать правила внутреннего распорядка и режима работы предприятия, - пройти инструктаж по охране труда; - пройти вводный инструктаж на рабочем месте; - изучить правила пожарной безопасности. 	6	ПК.1.1., ПО.1, ПО.2, У.1,У.2
Задание 2. Определение характеристики предприятия общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - проанализировать механизм функционирования предприятия общественного питания; - выявить функции, цели и задачи предприятий общественного питания, его подразделений, их взаимосвязь. 	6	ПК.1.2. - 1.4., ПО.1-9, У.1-9
Задание 3. Ознакомление с документацией предприятия общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с основной нормативно-технологической документацией; - определить вид, тип и класс предприятия общественного питания. 	6	ПК.1.2. - 1.4., ПО.1-9, У.1-9
Задание 4. Анализ деятельности менеджера на предприятии общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - описать деятельность менеджера на предприятии общественного питания; - выделить психологические свойства личности, характерные для менеджера; - проанализировать соответствия собственных умений и навыков с выявленным требованиям. 	6	ПК.1.2. - 1.4., ПО.1-9, У.1-9
Задание 5. Определение алгоритма организации и обслуживания посетителей	<ul style="list-style-type: none"> - разработать алгоритм организации и обслуживания посетителей при ежедневном обслуживании и свободной рассадке за столики. 	6	ПК.2.1. – 2.6., ПО.1-5, У.1-12

Задание 6. Определение обязанностей сотрудников	- распределить и описать обязанности сотрудников при выполнении обслуживания посетителей.	6	ПК.2.1. – 2.6., ПО.1-5, У.1-12
Задание 7. Определение механизмов мотивации персонала	- рассмотреть механизмы мотивации персонала, предложить свои.	6	ПК.2.1. – 2.6., ПО.1-5, У.1-12
Задание 8. Анализ работы банкетной службы предприятия общественного питания;	- проанализировать работу банкетной службы предприятия общественного питания.	6	ПК.5.1 - ПК.5.7., ПК.5.11, ПО.1-16, У.1-13
Задание 9. Освоение навыков работы в банкетной службе	- освоить навыки работы в банкетной службе.	6	ПК.5.1 - ПК.5.7., ПК.5.11, ПО.1-16, У.1-13
Задание 10. Определение алгоритма организации и обслуживания посетителей	- разработать алгоритм организации и обслуживания посетителей на банкетах.	6	ПК.5.1 - ПК.5.7., ПК.5.11, ПО.1-16, У.1-13
Задание 11. Определение методов оценки качества продукции	- описать методы оценки качества продукции на предприятии общественного питания.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
Задание 12. Анализ отпуска продукции	- проанализировать контроль отпуска продукции на предприятии общественного питания.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
Задание 13. Решение конфликтных ситуаций	- предложить алгоритм эффективного решения конфликтных ситуаций, возникающих при обслуживании посетителей.	6	ПК.3.1. – ПК.3.3., ПО.1-8, У.1-11

Задание 14. Определение задач профессионального и личностного развития	- определить задачи профессионального и личностного развития, спланировать повышение своей квалификации.	6	ПК.3.1. – ПК.3.3., ПО.1-8, У.1-11
Задание 15. Освоение навыков оформления платежей	- описать алгоритм оформления платежей по счетам; - освоить навыки ведения кассовой документации; - сформировать навыки составления отчетов по смене.	6	ПК.5.1 - ПК.5.10., ПО.1-16, У.1-13
Задание 16. Освоение навыков инвентаризации запасов продуктов	- описать алгоритм инвентаризации запасов продуктов в баре, буфете; - оформить документы в соответствии с требованиями.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
Задание 17. Определение инновационной деятельности предприятия общественного питания	- ознакомиться с инновационной, технической, технологической маркетинговой деятельностью предприятия общественного питания.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
Задание 18. Определение маркетинговых показателей деятельности предприятия общественного питания	- определить показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторное посещение); - составить график.	6	ПК.3.1. – ПК.3.3., ПО.1-8, У.1-11
Задание 19. Анализ информационного обеспечения услуг	- проанализировать информационное обеспечение услуг организации питания, их выбор.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
Задание 20. Оформление информационного	- исследовать эффективность использования применяемого информационного обеспечения; - предложить свой вариант оформления (меню, карты вин и коктейлей, рекламы).	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6

обеспечения			
Задание 21. Формирование предложений по улучшению обслуживания	- сформировать предложения по улучшению обслуживания потребителей для формирования спроса и стимулирования сбыта.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
Задание 22. Сбор материалов по практической части ВКР	- собрать фактические и статистические материалы по практической части выпускной квалификационной работы.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
Задание 23. Подготовка выводов о совершенствовании деятельности организации	- подготовить выводы о совершенствовании деятельности организации общественного питания.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
Задание 24. Подготовка отчета по практике	- собрать, систематизировать и проанализировать материал, необходимый для подготовки отчета по практике.	6	ПК.4.1. – ПК.4.3., ПО.1-3, У.1-6
	ИТОГО	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

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 (преддипломная) 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 (преддипломной) 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 (преддипломной).

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 (преддипломной), 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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184 – ФЗ О техническом регулировании (с дополнениями и изменениями в редакции федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ; от 01.05.2007 № 65-ФЗ; от 01.12.2007 № 309-ФЗ; от 23.07.2008 № 160-ФЗ; от 18.07.2009 № 189-ФЗ; от 23.11.2009 № 261-ФЗ; от 30.12.2009 № 384-ФЗ; от 30.12.2009 № 385-ФЗ; от 28.09.2010 № 243-ФЗ) – 35 с.

2. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ.

3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.

5. Правила продажи алкогольной продукции. Утв.Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.

6. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389.

7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

8. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

9. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

10. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

11. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
12. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
14. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
15. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основные источники:

1. Алексеева, Н.П. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>
2. 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.
3. 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.
4. Габа Н. Д., Жаркова Т. В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова- 2 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2018. - 256с
5. Егоршин, А. П. Основы управления персоналом: учебное пособие / А.П. Егоршин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/1685. - ISBN 978-5-16-100730-3. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1067790>
6. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
7. 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>
8. 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.
9. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456862>

10. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 362 с.

11. 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.

12. 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.

13. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - М.: Юрайт, 2018. - 201 с. - (Серия "Профессиональное образование").

14. Поздняковский, В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В.М. Поздняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniy.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/824. - ISBN 978-5-16-100390-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/925846>

15. Рогов, Е.И. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 510 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444383>

16. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>

17. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

18. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104101-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1007530>

Дополнительные источники:

1. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07981-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/442309>

2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/457045>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437478>

4. 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>

5. Горбашко, Е. А. Управление качеством: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9938-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/451283>

6. Дуракова, И.Б. Управление персоналом в России: новые функции и новое в функциях. Книга 4: монография / под ред. проф. И.Б. Дураковой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 242 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/25064. - ISBN 978-5-16-103439-2. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1039267>

7. 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.

8. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/441281>

9. Иванников, В.А. Психология: учебник для СПО / В.А. Иванников. - М.: Юрайт, 2018. - 480 с. - (Серия: Профессиональное образование)

10. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456661>

11. Кузнецова, Ю.В. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437016>

12. 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>

13. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456738>

14. Мезенцева, Г.В. Контроль качества продовольственных товаров: учебное пособие / Г.В. Мезенцева. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117819>

15. 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.znanium.com/catalog/product/1045612>
16. 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.znanium.com/catalog/product/1045612>
17. 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>
18. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445148>
19. 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>
20. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.
21. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с.

Интернет –ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://eor.edu.ru/> (дата обращения 15.05.2020).
2. Знай товар [Электронный ресурс]– Режим доступа: www.znaytovar.ru/ (дата обращения 15.05.2020).
3. Знай товар [Электронный ресурс]–Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/m/forum/forum/boart5-0.htm> (дата обращения 15.05.2020).
4. Знай товар [Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/gost/> (дата обращения 15.05.2020).
5. Периодическая печать: Питание и общество // Ресторанный бизнес // Ресторан // Ресторанные ведомости // Ресторатор и др. (дата обращения 15.05.2020).
6. Маркетинг в России и за рубежом [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mavriz.ru> (дата обращения 15.05.2020).
7. Новости маркетинга [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.marketingnews.ru> (дата обращения 15.05.2020).
8. Маркетинг услуг [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.marketologi.ru/> (дата обращения 15.05.2020).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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.

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. ПО.1 распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, ПО.2 обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; 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;	- 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	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-4. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. ПО.3 получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов	- осуществляет приём заказа на блюда и напитки; - обслуживает потребителей организаций общественного питания в обычном режиме	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-4. Промежуточная аттестация: – оценка результатов

<p>сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>ПО 4. участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы;</p>		<p>защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа</p> <p>ПО 5. участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы</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 1-4.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p> <p>ПО.6. участия в составлении и заключении договоров товаров;</p> <p>ПО 7 проведение приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>ПО 8. контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию,</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 1-4.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p>У.4 определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p>		
<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Практический опыт:</p> <p>ПО.1 организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>У.2 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У.3 организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>У.4 осуществлять расчет с посетителями.</p>	<p>- организует и контролирует подготовку организаций общественного питания к приему потребителей</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5-7. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Практический опыт:</p> <p>ПО.2 управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>У.6 применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.</p>	<p>- выполняет управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5-7. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист

<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>- определяет численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5-7. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<p>- осуществляет информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5-7. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.</p> <p>Умения:</p> <p>У.7 регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>У.11 определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).</p>	<p>- анализирует эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5-7. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>У.12 выбирать и определять показатели качества</p>	<p>- производит разработку и представляет предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5-7. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов

обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.		защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПО.1 выявляет и анализирует потребности в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>ПО.2 участвует в разработке комплекса маркетинга;</p> <p>ПО.3 определяет подкрепления продукции и услуг;</p> <p>ПО.4 участвует в маркетинговых исследованиях;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 проводить сегментацию рынка;</p> <p>У.2 участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p> <p>У.3 разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</p> <p>У.4 осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>У.5 обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них,</p>	<p>- выявляет и анализирует потребности в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>- участвует в разработке комплекса маркетинга;</p> <p>- участвует в маркетинговых исследованиях;</p> <p>- проводит сегментацию рынка;</p> <p>- собирает и анализирует маркетинговую информацию;</p> <p>- составляет отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>- обосновывает целесообразность применения средств и методов маркетинга,</p> <p>- выбирает и использует наиболее рациональные из них.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 13, 14, 18.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 анализа сбытовой и ценовой политики;</p> <p>ПО.6 консультирования потребителей;</p> <p>Умения:</p> <p>У.6 выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</p> <p>У.7 определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность</p>	<p>- анализирует сбытовую и ценовую политику;</p> <p>- консультирует потребителей;</p> <p>- выявляет, анализирует и формирует спрос на услуги общественного питания;</p> <p>- определяет направления сбытовой и ценовой политики;</p> <p>- обосновывает целесообразность их выбора;</p> <p>- выбирает и применяет маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 13, 14, 18.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>их выбора;</p> <p>У.8 выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</p> <p>У.9 собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>У.10 давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</p>	<p>сбыта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - собирает и анализирует информацию о ценах; - предлагает свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования. 	
<p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.7 разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</p> <p>ПО.8 выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;</p> <p>Умения:</p> <p>У.11 выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации и услуг</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывает предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности; - выявляет конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг; - выбирает, определяет и анализирует показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывает их при анализе конкурентных преимуществ; - делает выводы о конкурентоспособности организации. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 13, 14, 18. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 4.1.</p> <p>Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 контроля соблюдения требований нормативных документов наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>Умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - производит контроль соблюдения требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг; - умеет работать с нормативно-правовой базой; - пользуется измерительными приборами и приспособлениями; - демонстрирует сформированность у него компетенции 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 11, 12, 16, 17, 19-24. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист

<p>У.1 анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>У.2 работать с нормативно-правовой базой;</p>		
<p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>У.4 проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует структуру стандартов разных категорий и видов, выбирает номенклатуру показателей качества; - проверяет правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - демонстрирует сформированность у него компетенции 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 11, 12, 16, 17, 19-24. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>У.6 идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицирует продукцию и услуги общественного питания, умеет распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; - демонстрирует сформированность у него компетенции 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 11, 12, 16, 17, 19-24. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 выполнения всех видов работ по подготовке залов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет подготовку зала к обслуживанию и приему гостей; - подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья; - рассчитывает количество 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по

<p>организаций</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.</p> <p>У.2 готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;</p>	<p>посуды, приборов, белья;</p> <p>- излагает основные характеристики типов, классов, методов и форм обслуживания</p>	<p>производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;</p> <p>ПО.3 встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</p> <p>ПО.4 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>ПО.5 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>ПО.6 подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p>- обслуживает посетителей предприятий общественного питания;</p> <p>- осуществляет процесс обслуживания в обычном режиме;</p> <p>- использует различные методы и приемы подачи блюд и напитков;</p> <p>- применяет техники подачи блюд и напитков, приемы сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>- осуществляет расчёт с посетителями</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.3. Обслуживать массовые общественные мероприятия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.7 подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>ПО.8 обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 протирать, полировать столовую посуду и приборы,</p>	<p>- обслуживает праздничные тематические вечера, банкеты мероприятий;</p> <p>- осуществляет процесс подготовки банкетных залов: сервировку столов в соответствии с видом и типом проводимого банкета.</p> <p>- обслуживает посетителей на банкетных мероприятиях: с учетом правил, очередности и техники подачи блюд и напитков;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью; проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам; У.5 подавать блюда и напитки под руководством официанта;</p>	<p>- выполняет требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>- применяет правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</p>	
<p>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.9 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.6 обслуживать потребителей</p>	<p>- обслуживает потребителей при использовании специальных форм обслуживания;</p> <p>- осуществляет процесс обслуживания: с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков; техники подачи продукции из сервис-бара; приемы сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>- дает основные характеристики специальных видов услуг и форм обслуживания.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.10 применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p> <p>Умения:</p> <p>У.7 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<p>- осуществляет подготовку рабочего места бармена;</p> <p>- выполняет правила личной санитарии и гигиены и на рабочем месте, правила охраны труда;</p> <p>- осуществляет подготовку рабочего места;</p> <p>- осуществляет подготовку к работе оборудования;</p> <p>- расставляет рабочий инвентарь.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.11 иметь практический опыт к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 Обслуживать потребителей бара, буфета</p>	<p>- обслуживает потребителей бара, буфета:</p> <p>- расположение готовой продукции на буфетном столе в соответствии с рекомендуемой схемой расстановки блюд и напитков и с учетом вида обслуживания гостей; выполнения контроля запасов готовой продукции на буфетном столе с учетом сроков реализации продукции;</p> <p>- подбор посуды/инвентаря с учетом вида подаваемых блюд и напитков;</p> <p>- осуществляет процесс обслуживания с</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

	использованием различных стилей работы бармена.	
<p>ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.9 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет подготовку и эксплуатацию оборудования и инвентаря бара; - применяет ассортимент инвентаря и оборудования бара; - осуществляет подготовку весоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара; - использует весоизмерительное оборудование, кофемашины, соковыжималки, миксеры и прочее оборудование бара в работе 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 5.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.13 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.10 вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оформляет заявки на выдачу продукции бара со склада; - составляет акты по причинам боя, лома, утраты посуды и инвентаря; - составляет технологические карты. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10, 15. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 5.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.14 в приготовлении и оформлении определённого ассортимента кулинарной продукции.</p> <p>Умения:</p> <p>У.11 изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет приготовление и подачу определенного ассортимента кулинарной продукции; - применяет ассортимент кулинарной продукции, предлагаемой в барах; - определяет качество сырья и готовой продукции по органолептическим показателям; - соблюдает последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно- технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10, 15. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 5.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводит платеж по наличному и безналичному расчету; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения

<p>Практический опыт: ПО.15 расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p> <p>Умения: У.12 проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе контрольно-кассовое оборудование; - использует в работе контрольно-кассовое оборудование. 	<p>видов работ Заданий 8-10, 15.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
<p>ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p> <p>Практический опыт: ПО.16 в приготовлении и оформлении смешанных напитков (холодных и горячих)</p> <p>Умения: У.13 изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает смешанные напитки и коктейли; - применяет ассортимент безалкогольной и алкогольной продукции бара; - ведет органолептическую оценку показателей качества и соответствия ингредиентов/компонентов смешанных напитков и коктейлей; - применяет различные методы приготовления коктейлей. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8-10. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист

Формы и методы контроля и оценки результатов преддипломной практики 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 1-24 в период прохождения преддипломной практики
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 1-24 в период прохождения преддипломной практики
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 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	- находит и использует информацию для эффективного выполнения	- наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности	- наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
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 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	- наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирует мероприятия повышения личностного и квалификационного уровня.	- наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- ориентируется при смене технологий в профессиональной деятельности	- наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
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 1-24 в период прохождения преддипломной практики