



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Челябинск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	34
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	41

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Организация питания в организациях общественного питания</i>
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
<i>ВД 2</i>	<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
<i>ВД 3</i>	<i>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
<i>ВД 4</i>	<i>Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</i>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
<i>ВД 5</i>	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды производственной практики по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Наименование вида практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Производственная практика	540		
<i>ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания</i>	216	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
<i>ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
<i>ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
<i>ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
Производственная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.05			
<i>ПМ 05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет Квалификационный экзамен</i>
<i>ПМ 05.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен»</i>	108	<i>Распределенная</i>	<i>Экзамен (квалификационный) по модулю</i>
Преддипломная практика	144	<i>Концентрированная</i>	<i>Зачет</i>

2.2. Содержание практики

Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Организация питания в организациях общественного питания</i>
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П 1.1	- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы питания, производства;
П 1.2	- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
П 1.3	- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
П 1.4	- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
П 1.5	- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
П 1.6	- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
П 1.7	- контроля осуществления технологического процесса производства;
П 1.8	- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

Тематика и содержание производственной практики ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Идентификация продовольственных товаров		72	
<i>1.1 Распознавание вспомогательных товаров, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификация крахмала, поваренной соли, желирующих продуктов, разрыхлителей, пряностей, пищевкусовых кислот по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения. 	6	П1.1
<i>1.2 Распознавание зерномучных товаров, определение их ассортиментной принадлежности и качества,</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификация крупы, макаронных изделий по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения. 	6	П1.1
<i>1.3 Распознавание плодовоовощных товаров, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификация овощей и фруктов по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения. 	6	П1.1
<i>1.4 Распознавание вкусовых товаров, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификация чая, кофе, безалкогольных напитков, минеральной воды, плодовых, ягодных и овощных соков, алкогольных и слабоалкогольных напитков по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения. 	6	П1.1
<i>1.5 Распознавание кондитерских товаров, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификация кондитерских изделий по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения. 	6	П1.1
<i>1.6 Распознавание пищевых жиров,</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификация пищевых жиров по признакам: происхождения, использования, 		П1.1

<i>определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения.	6	
<i>1.7 Распознавание молочных товаров, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	- Идентификация молочных товаров по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения.	6	П1.1
<i>1.8 Распознавание яйца и продуктов его переработки, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	- Идентификация яиц и продуктов его переработки по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения.	6	П1.1
<i>1.9 Распознавание мясных товаров, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	- Идентификация мясных товаров по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения.	6	П1.1
<i>1.10 Распознавание рыбных товаров, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	- Идентификация рыбных товаров по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; -Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения.	6	П1.1
<i>1.11 Распознавание пищевых концентратов определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	- Идентификация пищевых концентратов по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения.	6	П1.1
<i>1.12 Распознавание продуктов детского питания, определение их ассортиментной принадлежности и качества</i>	- Идентификация продуктов детского питания по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу - Определение качества товаров по срокам хранения и органолептическим показателям; - Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения.	6	П1.1

Раздел 2 Организация и технология производства продукции общественного питания		108	
<i>2.1 Контроль осуществления технологического процесса производства</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка на рабочем месте нормативной и технологической документации. - Определение состояния основного и вспомогательного технологического оборудования. - Определение соответствия сырья, полуфабрикатов и материалов требованиям технологических документов. - Просмотр состояния и наличие на рабочих местах технологической оснастки и инструмента, необходимых для обеспечения технологического процесса. - Определение правильности выполнения исполнителями технологических операций и применение измерительных средств. - Соответствие режимов приготовления пищи на основе требований нормативных и технологических документов. - Правильность маркировки и клеймения продукции, а также контрольной пробы и отходов производства. - Своевременность заполнения технологической документации. 	6	П1.2, П1.7
<i>2.2 Оперативное планирование работы производства</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Составление планового меню на декаду (циклическое меню) - Разработка на его основе плана-меню, отражающего производственную программу предприятия; - Составление и утверждение меню; 	6	П1.4
<i>2.3 Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. Приготовление холодных закусок</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок. - Органолептическая оценка качества сырья. - Первичная подготовка сырья. - Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. - Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. - Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. - Оформление и отпуск (правила подачи) холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. - Условия и сроки хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. 	6	П1.2, П1.3, П1.7, П1.8

	- Проведение бракеража.		
2.4 Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. Приготовление первых блюд	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления супов их безопасное использование; - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка; - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи супов. - Определение их соответствия технологическим требованиям; - Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	П1.2, П1.3, П1.7, П1.8
2.5 Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. Приготовление вторых блюд	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления вторых горячих блюд их безопасное использование; - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка; - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи вторых горячих блюд - Определение их соответствия технологическим требованиям; - Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	П1.2, П1.3, П1.7, П1.8
2.6 Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. Приготовление третьих блюд	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков. - Органолептическая оценка качества сырья. - Первичная подготовка сырья. - Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. 	6	П1.2, П1.3, П1.7, П1.8
2.7 Проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; расчет норм естественной убыли (в	<ul style="list-style-type: none"> - Определение фактических сроков хранения товара, исходя из зафиксированных в партионной карте дат поступления и отпуска товара. - Проведение расчёта среднего срока хранения товара - Определение общего количества ежедневных остатков товаров за 	6	П1.6, П1.8

<p><i>процентах и натуральных показателях) на пищевую продукцию</i></p>	<p>межинвентаризационный период и разделив его на количество дней в этом периоде, получают средний суточный остаток товаров.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение расчёта однодневного оборота товаров методом деления общего количества, отпущенного за межинвентаризационный период товара на количество дней в этом периоде - Определение среднего срока хранения товара определяется делением его среднего суточного остатка на однодневный оборот - Проведение расчёта размеров нормы естественной убыли, который применяется в этом случае: начисление естественной убыли должно производиться из расчета суточной нормы путем суммирования начисленного количества убыли за каждые последующие сутки (кроме кондитерских и бакалейных товаров). 		
<p><i>2.8 Контроль качества готовой продукции: заполнение бракеражного журнала</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Снятие пробы с готовой продукции; - Заполнение бракеражного журнала по органолептическим показателям - При выявлении дефектов готовой продукции отправить на исследование в лабораторию 	6	П1.8
<p><i>2.9 Определение калорийности отдельных блюд</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор блюда для расчета калорийности - Произвести вычисление калорийности каждого продукта выбранного блюда отдельно и полученные результаты сложить. - Использовать таблицу химического состава пищевых продуктов, рецептурой блюда (весом продуктов, взятых на суп, второе и третье) и учитывая прочие продукты (хлеб, сахар и т. п.), подсчитать содержание в ней необходимых для организма пищевых веществ (белков, жиров и углеводов). - Оформить в сводной таблице 	6	П1.4
<p><i>2.10 Определение калорийности меню в целом</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Составление меню для расчёта калорийности блюд - Произвести вычисление калорийности каждого продукта выбранного блюда отдельно и полученные результаты сложить. - Использовать таблицу химического состава пищевых продуктов, рецептурой блюда (весом продуктов, взятых на суп, второе и третье) и учитывая прочие продукты (хлеб, сахар и т. п.), подсчитать содержание в ней необходимых для организма пищевых веществ (белков, жиров и углеводов). - Оформить в сводной таблице 	6	П1.4
<p><i>2.11 Разработка меню для диеты №1,2</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка меню для диеты № 1,2 руководствуясь указанными в диетах особенностях приготовления пищи, температурного режима блюд, количеством рекомендуемой жидкости с учётом наименования приёмов пищи по дням недели, 	6	П1.4

	перечнем блюд и их выхода. - Расчет пищевой и энергетической ценности диеты № 1,2		
2.12 Разработка меню для диеты №4	- Разработка меню для диеты № 4 руководствуясь указанными в диетах особенностях приготовления пищи, температурного режима блюд, количеством рекомендуемой жидкости с учётом наименования приёмов пищи по дням недели, перечнем блюд и их выхода. - Расчет пищевой и энергетической ценности диеты № 2	6	П1.4
2.13 Разработка меню для диеты №5, №7	- Разработка меню для диеты № 5,7 руководствуясь указанными в диетах особенностях приготовления пищи, температурного режима блюд, количеством рекомендуемой жидкости с учётом наименования приёмов пищи по дням недели, перечнем блюд и их выхода. - Расчет пищевой и энергетической ценности диеты № 5,7	6	П1.4
2.14 Разработка меню для диеты №9	- Разработка меню для диеты № 9 руководствуясь указанными в диетах особенностях приготовления пищи, температурного режима блюд, количеством рекомендуемой жидкости с учётом наименования приёмов пищи по дням недели, перечнем блюд и их выхода. - Расчет пищевой и энергетической ценности диеты № 9	6	П1.4
2.15 Разработка меню для диеты №10	- Разработка меню для диеты № 10 руководствуясь указанными в диетах особенностях приготовления пищи, температурного режима блюд, количеством рекомендуемой жидкости с учётом наименования приёмов пищи по дням недели, перечнем блюд и их выхода. - Расчет пищевой и энергетической ценности диеты № 10	6	П1.4
2.16 Заполнение бланков сопроводительных документов (количественные, по качеству, расчетные и комплексные)	- Представление образца заполнения сопроводительных документов расчетных (счёт-фактура), комплексные (товарно-транспортная накладная), по качеству (сертификаты). - Заполнение сопроводительных документов исходя из представленного образца	6	П1.4
2.17 Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров	- Представление образца заполнения договоров - Заполнение договоров исходя из представленного образца	6	П1.5
2.18 Проведение приемки продукции по количеству и качеству. Оформление акта об установленном расхождении в количестве товаров	Получение и проверка продукции на основании товарной накладной; - Сверка с накладной. - Проверка продукции по количеству на основании накладной. - Приёмка продукции по товарной накладной - Составление акта по каждому поставщику на каждую партию продукции,	6	П1.5, П1.6

	<p>поступившую по одному транспортному документу на импортные товары;</p> <p>- Составление акта по каждому поставщику на каждую партию продукции поступившую по одному транспортному документу на отечественные товары.</p>		
Раздел 3 Контроль санитарно-эпидемиологических требований к производству в организациях общественного питания		36	
<p><i>3.1 Контроль технологического процесса при приготовлении блюд для диет № 1,2</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка организации рабочего места; - Учет выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд для диеты №1,2 их безопасное использование; - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка; - Контроль за процессом приготовления блюд с учётом особенностей диет № 1,2- это учёт способов тепловой обработки, температурный режим блюд, количество рекомендуемой жидкости, количество соли и калорийности. - Определение их соответствия технологическим требованиям; - Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	П1.7, П1.8
<p><i>3.2 Контроль технологического процесса при приготовлении блюд для диет № 4,5,7</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка организации рабочего места; - Учет выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд для диеты № 4,5,7 их безопасное использование; - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка; -Контроль за процессом приготовления блюд с учётом особенностей диет № 4,5,7 - это учёт способов тепловой обработки, температурный режим блюд, количество рекомендуемой жидкости, количество соли и калорийности. - Определение их соответствия технологическим требованиям; - Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	П1.7, П1.8
<p><i>3.3 Контроль технологического процесса при приготовлении блюд для диет № 9,10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка организации рабочего места; - Учет выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд для диеты № 9,10 их безопасное использование; - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и 	6	П1.7, П1.8

	<p>дополнительных ингредиентов; их подготовка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Контроль за процессом приготовления блюд с учётом особенностей диет № 9,10 - это учёт способов тепловой обработки, температурный режим блюд, количество рекомендуемой жидкости, количество соли и калорийности. - Определение их соответствия технологическим требованиям; - Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 		
3.4 Контроль осуществления технологического процесса производства	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с ГОСТ Р 54501-2011 Комплексная система контроля качества. Контроль технологических процессов изготовления продукции на предприятиях общественного питания. Общие требования - Контроль за технологическим процессом приготовления блюд - Анализ технологического процесса на основе ГОСТ Р 54501-2011. Выявление нарушений при осуществлении технологического процесса. - Ознакомление с физико-химическими показателями, характеризующими технологические свойства продовольственных товаров 	6	П1.7
3.5 Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на предприятии общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». - Определение условий производства: оборудование, производственный персонал, помещение. - Контроль продукции за соблюдением правил упаковки, транспортировки, хранения продукции. 	6	П1.8
3.6 Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья - Проведение контроля в процесс е обработки сырья для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделия - Осуществление контроля за процессом реализации кулинарной продукции и кондитерских изделия 	6	П1.7, П1.8
Зачет			
Производственная практика		216	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01			

2.3 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 2</i>	<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П 2.1	- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
П 2.2	- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
П 2.3	- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
П 2.4	- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
П 2.5	- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

Тематика и содержание производственной практики ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1.1 Организация и контроль процесса подготовки к обслуживанию</i>	- Этапы подготовки к обслуживанию - Подготовка торгового зала, посуды, приборов и столового белья - Общие правила сервировки столов	6	П2.1
<i>1.2 Подбор оборудования и мебели в соответствии с типом и классом организации общественного питания</i>	- Оборудование для торговых залов - Виды мебели - Варианты размещения мебели в зале	6	П2.1
<i>1.3 Подбор посуды, приборов и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания</i>	- Сервировка стола тарелками - Сервировка стола приборами - Сервировка стола хрустальной и стеклянной посудой	6	П2.1
<i>1.4 Подбор столового белья и расчет его необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания</i>	- Способы накрывание столов скатертями - Приемы складывания салфеток и скатертей	6	П2.1
<i>1.5 Организация и контроль процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков</i>	- Формы и методы обслуживания - Способы подачи закусок, блюд и напитков - Комбинированный и другие способы подачи блюд - Подача вино-водочных изделий, коллекционных и марочных вин, шампанского - Подача буфетной продукции - Уборка столов и замена использованной посуды и приборов	6	П2.1
<i>1.6 Подготовка к обслуживанию банкетов (приёмов)</i>	- Знакомство заказчика с торговым (банкетным залом) - Составление схемы расстановки столов для проведения банкета (приёма) по желанию заказчика - Подача банкетного меню для выбора блюд, напитков, кондитерских изделий для предстоящего вида банкета(приёма) - Составление заказ-счёта на банкет (приём) - Передача заказ-счета заказчику - Оформление заявки на производство, в сервизную и бар - Передача заявки на производство, в сервизную и бар - Прощание с гостем	6	П2.1

	<ul style="list-style-type: none"> - Знакомство официантов, поваров с заказ-счётом, с схемой расстановки столов для предстоящего банкета - Расстановка мебели - Подбор посуды, приборов, стекла в зависимости от заказ-счёта - Расположение плана размещения гостей за столом в аванзале (вестибюле) - Исполнительная сервировка столов для банкета в зависимости от заказ-счёта - Украшение зала в зависимости от пожеланий заказчика 		
<i>1.7 Управление работой официантов, барменов, сомелье</i>	- Управление за работой по подготовке к обслуживанию официантами, барменами, сомелье	6	П2.2
<i>1.8 Требования к проведению расчета с посетителями</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Составление счета, работа с POS-терминалом, проверка правильности счёта - Подача счёта гостю и вложение его в счёточку - Осуществление расчета с посетителями 	6	П2.2
<i>1.9 Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Расчет потребности официантов в соответствии с заказом и установленными требованиями - Расчет потребности барменов в соответствии с заказом и установленными требованиями - Расчет потребности сомелье, администраторов, технического персонала в соответствии с заказом и установленными требованиями 	6	П2.3
<i>1.10 Составление и оформление информационных ресурсов</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Составление и оформление меню - Составление и оформление карты вин и коктейлей - Подача меню и презентация блюд и изделий из него - Подача карты вин и коктейлей, презентация и подбор напитков - Консультирование потребителей 	6	П2.4
<i>1.11 Анализ производственных ситуаций, эффективности обслуживания.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ качества обслуживания по средствам анкет «Тайный гость» - Подготовка предложений по повышению качества обслуживания - Составление анализа показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость) 	6	П2.5
<i>1.12 Определение качества обслуживания</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и определение показателей качества обслуживания - Разработка и презентация предложений по повышению качества обслуживания 	6	П2.5
Зачет			
Производственная практика			72
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02			

2.4 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 3</i>	<i>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П 3.1	- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
П 3.2	- участия в разработке комплекса маркетинга;
П 3.3	- определения подкрепления продукции и услуг;
П 3.4	- анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей;
П 3.5	- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
П 3.6	- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
П 3.7	- участия в маркетинговых исследованиях;

Тематика и содержание производственной практики ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1.1 Экономическая характеристика предприятия</i>	- Анализ основных экономических показателей деятельности предприятия за последние 3 - 5 лет и факторов, определяющих их динамику - Анализ структуры доходов и прибыли от различных видов деятельности	6	ПЗ.1
<i>1.2 Оценка маркетинговой стратегии предприятия</i>	- Выявление и анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания; - Разработка комплекса маркетинга; - Определение подкрепления продукции и услуг; - Оценка согласованности элементов комплекса маркетинга с точки зрения доведения позиции до целевого сегмента	6	ПЗ.1-ПЗ.3
<i>1.3 Характеристика внутренней маркетинговой среды предприятия</i>	- Анализ сбытовой и ценовой политики; - Анализ товарной и рекламной политики; - Методики консультирования потребителей;	6	ПЗ.4
<i>1.4 Оценка перспектив развития предприятия</i>	- Анализ использования возможностей, открывающихся во внешней среде - Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;	6	ПЗ.5
<i>1.5 Маркетинговая среда предприятия</i>	- Выявление конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; - Анализ факторов внешней макросреды (геополитические, экономические, социальные, экологические), PEST- анализ; - Анализ факторов внешней микросреды предприятия (поставщики, конкуренты, потребители, контактные аудитории), SWOT-анализ	6	ПЗ.6
<i>1.6 Контроль маркетинговой деятельности предприятия</i>	Проведение маркетинговых исследований.	6	ПЗ.7
Зачет			
Производственная практика		36	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03			

2.5 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 4</i>	<i>Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</i>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П 4.1	- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
П 4.2	- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
П 4.3	- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

Тематика и содержание производственной практики ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Проведение контроля соблюдения требований нормативных документов и правильности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг		42	
<i>1.1 Анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества</i>	- Анализ структуры стандартов разных категорий и видов	6	П4.1
	- Выбор номенклатуры показателей качества	6	П4.1
<i>1.2 Работа с нормативно-правовой базой</i>	- Работа с нормативно-правовой базой	6	П4.3
	- Работа с ГОСТами, ОСТами, Р, ТУ	6	П4.3
<i>1.3 Использование измерительных приборов и приспособлений</i>	- Использование измерительных приборов и приспособлений - Техника безопасности при работе с приборами, растворами и реактивами	6	П4.1
<i>1.4 Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия</i>	- Проверка правильности заполнения сертификатов на продукты и сырье	6	П4.3
	- Проверка правильности заполнения деклараций соответствия	6	П4.3
Раздел 2 Проведение производственного контроля продукции, контроля качества услуг общественного питания		30	
<i>2.1 Производственный контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания</i>	- Контроль качества продукции и услуг общественного питания	6	П4.1
	- Организация государственного и внутреннего контроля за качеством продукции и услуг ПОП	6	П4.1
	- Проведение производственного контроля продукции в организациях общественного питания	6	П4.1
<i>2.2 Идентификация продукции и услуги общественного питания, распознавание их фальсификации, осуществление мер по предотвращению фальсификации</i>	- Идентификация продукции и услуг общественного питания	6	П4.2
	- Распознавание фальсификации продуктов, сырья, готовой продукции и услуг	6	П4.2
Зачет			
Производственная практика		72	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.04			

Содержание преддипломной практики

Цели и задачи преддипломной практики

1.1 Цели и планируемые результаты преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях индустрии питания различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения преддипломной практики студент должен приобрести *практический опыт*:

1. анализировать деятельность рассматриваемого предприятия и конкретные материалы, имеющие непосредственное отношение к теме ВКР, собранные при прохождении преддипломной практики.

2. проводить наблюдения рассматриваемого предприятия исходя из которых, можно будет предложить разработку конкретных мероприятий или направления по совершенствованию деятельности предприятия.

1.2 Общий объем времени, предусмотренный для преддипломной практики – 144 часа

1.3 Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Структура (этапы практики)	Содержание (виды работ)	Объем часов
1	Ознакомительный этап	Ознакомление с предприятием: организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставления услуг, структурой производства	6
2		Ознакомление с должностной инструкцией и обязанностями бармена, официанта, менеджера, с нормативной документацией	6
3		Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими деятельность руководителя предприятия	6
4		Ознакомление с существующей организацией труда на производстве.	6
5		Ознакомление со структурой штата предприятия. Изучение принципов подбора и расстановки кадров	6
6		Ознакомление с формами найма. Порядком увольнения. Ознакомление с формами оплаты труда	6
7		Ознакомление с формированием спроса на услуги общественного питания, стимулирование их сбыта	6
8		Ознакомление с критериями оценки конкурентоспособности продукции и услуг	6

		общественного питания, оказываемых организацией	
9		Ознакомление с критериями соблюдения требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	6
10		Знакомство с проведением производственного контроля продукции в организациях общественного питания. Проведение контроля качества услуг общественного питания	6
11	Экспериментальный этап	Планирование организации труда в торговом зале, составление графика выхода на работу. Обслуживание посетителей	6
12		Составление планов-меню, заявок на получение посуды, приборов, столового белья. Распределение посуды, приборов, столового белья в торговом зале. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	6
13		Осуществление информационного обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания	6
14		Участие в составлении служебной и распорядительной документации, в проведении совещаний, собраний	6
15		Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания. Выявление потребностей потребителей продукции и услуг организации общественного питания. Участие в инвентаризационной работе. Подготовка выводов и предложений.	6
16	Анализ полученной информации	Анализ возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	6
17		Анализ организации работы торгового зала, разработка предложений Организация и контроль подготовки организации общественного питания к приему потребителей. Анализ организации тематического банкета.	6
18		Анализ квалификационного и возрастного состава работников, его соответствие требованиям ОСТА. Участие в составлении графиков выхода на работу. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	6
19		Анализ эффективности обслуживания	6

		потребителей. Осуществление контроля (совместно с менеджером) за работой в торговом зале	
20		Анализ организации обслуживания посетителей на предприятии. Подготовка выводов и предложений	6
21		Анализ деятельности руководителя предприятия	6
22		Анализ выполнения плана товарооборота. Анализ выполнения производственной программы	6
23		Анализ издержек производства	6
24		Учебно-практическая конференция	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика по ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Реализация программы практики производится на базовых предприятиях соответствующего профиля, с которыми у колледжа заключены договора.

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения производственной практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Торговый зал предприятия общественного питания (ресторан, кафе, бар)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Обеденные столы

Фуршетные столы
Стулья
Шкаф для столовой посуды
Стейшен
Барная стойка
Весы настольные электронные
Льдогенератор
Фризер
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Набор тарелок (тарелка для подачи 1 и 2 блюд, десертов, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки)
Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы)
Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы)
Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки)

Производственная практика по модулю 05. Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих «Официант, Бармен»

Реализация программы практики производится на базовых предприятиях соответствующего профиля, с которыми у колледжа заключены договора.

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения производственной практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Торговый зал предприятия общественного питания (ресторан, кафе, бар)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Обеденные столы
Фуршетные столы
Стулья
Шкаф для столовой посуды
Стейшен
Барная стойка
Весы настольные электронные
Льдогенератор
Фризер
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Набор тарелок (тарелка для подачи 1и 2 блюд, десертов, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки)
Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы)
Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы)
Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки)

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Дополнительные источники:

1. Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия ГОСТ Р 50763-2007
2. Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания ГОСТ Р 50762-2007

3. Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ Р 53104-2008
4. СанПиН 2.3.2.1078-03 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
6. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч. пособие. М.: Магистр, 2008. - 557с.
7. Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного. – М. ДеЛи плюс, 2011. - 656с.
8. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баланесян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) _М.: ДеЛи принт., 2009. - 282с
9. Пястолов С. М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. Учеб. - М.: Академия, 2012. - 234с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко. – Изд.13-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 373 с.
11. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Л.А. Радченко. – изд.6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 318 с.: илл. - (СПО)
12. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. Учеб. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 124с.
13. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова. – Ростовн / Д: Феникс, 2010. - 409, [1] с.: ил.- (СПО)
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. Образования/В.В. Усов. - 10-е изд. стер. – М. – Издательский центр «Академия», 2012. - 432с.
– Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования /Н.Э. Харченко. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 512 с. Ястина Г.М. проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: Учебник/ Ястина Г.М., Несмелова С.В. СПб.: Троицкий мост, 2012. – 228с.: ил.

Нормативные источники:

- 1 Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «07» мая 2014 г. № 465;
- 2 Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291)
- 3 Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий
- 4 Конституция (Основной закон) Российской Федерации – России. - М.: Верховный Совет Российской Федерации, 1993.
- 5 Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Издательство «Омега-Л», 2009.

Интернет ресурсы:

1. Организация обслуживания в гостиницах Ёхина.М.А [Электронный ресурс]:.– Режим доступа: <http://padaread.com/?book=204621&pg=2>
2. Всё для барменов, рецепты и методы приготовления [Электронный ресурс]:.– Режим доступа <http://barmanlive.ru/>

3. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания общественного питания. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.horeca.ru>
4. Стандарты сервиса в ресторане [Электронный ресурс]: –Режим доступа: <http://prohotelia.com/2017/06/standarty-servisa-v-restorane/>
5. Лучший сайт барменов-сайт BAR-STREET [Электронный ресурс]: –Режим доступа <https://bar-street.ru/article/sayt-barmenov>
6. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания общественного питания. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
7. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://restoranoff.ru/>
8. Стандарты сервиса в ресторане [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://prohotelia.com/2017/06/standarty-servisa-v-restorane/>
9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. [Электронный ресурс]:.– Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/3>
10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. [Электронный ресурс]: – Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
11. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. [Электронный ресурс]: – Режим доступа <https://www.book.ru/book/920629/view2/1>
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.3. Требования к проведению производственной практики

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Производственная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов, продолжительность рабочей недели не более 36 часов.

Перед выходом обучающихся на производственную практику образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- мастер производственного обучения/руководитель практики от колледжа контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

К производственной практике по ПМ.01 допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствия с санитарными требованиями:
 Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).
 2 передника или фартука: 1 – при работе корпоративного цвета (фиолетовый) возможен вариант с грудкой, 2 - *при сервировке и подаче белого цвета*.
 Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);
 Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель, светлых оттенков);

К производственной практике по ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 допускаются обучающиеся имеющие:

- белую рубашку с длинным рукавом;

- черный галстук, бабочку;

- брюки или юбку черного цвета (ниже колена)

- обувь – классические черные туфли (кожа, кожзаменитель, черных оттенков, для девушек допускается каблук 3-3,5 см).

- личную медицинскую книжку установленного образца, утвержденного приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» с действующим медицинским осмотром, пройденным в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. (приложение 1 п. 15).

3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики обеспечивается мастерами производственного обучения или руководителями практики из числа педагогических работников колледжа, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1 *дневник практики*

2 *отчет по результатам практики*

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> Грамотно контролировать процесс подготовки к обслуживанию потребителей Правильно подбирать оборудование, посуду, приборы для обслуживания Точно рассчитывать необходимое количество приборов, посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 1.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по управлению работой обслуживающего персонала, разработке и анализу эффективности обслуживания гостей:</i> Рационально проводить работу по управлению работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию – правильно регулировать конфликтные ситуации в организации - эффективно принимать рациональные управленческие решения</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; <i>Промежуточная аттестация:</i></p>
<p>ПК 1.3 Определять</p>	<p>- правильно производить расчеты работников</p>	

численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	занятых обслуживанием (официантов, барменов, менеджеров, сомелье), в соответствии с типом и классом предприятия	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 1.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	- Грамотное оформление и использования информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания в соответствии с предъявляемыми требованиями	
ПК1.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей	- Правильно рассчитывать основные экономические показатели, связанные с новыми формами обслуживания - Грамотно определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)	
ПК 1.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- Умело разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания - Осуществлять эффективный контроль за качеством обслуживания, в соответствии с Сан и ПиН	
ПК 1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	<i>Выполнение всех действий по анализу маркетинговой деятельности предприятия</i> - Демонстрация умения проведения сегментации рынка, составления анкет и опросников для проведения исследования и анализа маркетинговой деятельности организации.	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	- Демонстрация умения анализировать сбытовую политику организации; - Демонстрация умения составления рекламной компании организации, ее анализа и применения.	
ПК 3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	- Демонстрация умения проведения анализа маркетинговой деятельности организации.	
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований	<i>Выполнение всех действий по осуществлению контроля нормативных документов и</i>	<i>Текущий контроль:</i>

<p>нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<p><i>продукции в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное проведение измерений при отпуске продукции, в соответствии со сборником рецептур - грамотное контролирование и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие - умело пользоваться измерительными приборами и приспособлениями, работать с нормативно-правовой базой 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике; <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка</p>
<p>ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - четкое и грамотное проведение производственного контроля качества продукции и услуг общественного питания - правильное использование нормативных и технологических документов при проведении производственного контроля 	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по
<p>ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно проводить контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания - грамотно проводить идентификацию продукции и услуги общественного питания, распознавания их фальсификации, осуществлять меры по предотвращению фальсификации 	<p>производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю;
<p>ПК 5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по выполнению подготовки обслуживания гостей в соответствии с правилами, нормами, соблюдая, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>Зал для обслуживания подготовлен, столы засервированы в соответствии с характером обслуживания, типом и классом организации общественного питания</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной
<p>ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по обслуживанию гостей в обычном режиме и при обслуживании банкетов (приёмов) в соответствии с правилами, нормами, соблюдая, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>Обслуживание потребителей организаций общественного питания осуществлено в соответствии с технологией обслуживания.</p>	<p>й практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка</p>
<p>ПК 5.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p>		<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете;
<p>ПК 5.4 Обслуживать потребителей при использовании</p>		<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по

специальных форм организации питания.		производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 5.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	<i>Выполнение всех действий по подготовке к обслуживанию гостей в обычном режиме в соответствии с правилами, нормами, соблюдая, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> Бар, буфет подготовлен к обслуживанию в соответствии с требованиями СанПиНа	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 5.6 Обслуживать потребителей бара, буфета	<i>Выполнение всех действий по обслуживанию гостей в обычном режиме в соответствии с правилами, нормами, соблюдая, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> Потребители бара, буфета обслужены в соответствии с алгоритмом выполнения заказа	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 5.7 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово - технологическое оборудование в процессе обслуживания	<i>Выполнение всех действий по эксплуатации оборудования в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями охраны труда</i> Инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование эксплуатируется по назначению и с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 5.8 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	<i>Выполнение всех действий по ведению документации в соответствии с правилами, нормами, требованиями.</i> Учётно-отчётная документация заполнена в соответствии с нормативными требованиями	
ПК 5.9 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	<i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности</i> Заданная кулинарная продукция изготовлена в соответствии с технологией приготовления и с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.	
ПК 5.10 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	<i>Выполнение всех действий по расчёту с потребителем в соответствии с нормами и правилами.</i> Расчёт с потребителем произведён в соответствии с определённой формой расчёта	
ПК 5.11 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли,	<i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с</i>	

различными методами, горячие напитки.	<i>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> Напитки приготовлены с соблюдением технологии приготовления и с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.	
---------------------------------------	---	--

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии - конкурсы профессионального мастерства - участие в тренингах, недели спецдисциплин - активное участие на уроках	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач в области приготовления несложной кулинарной продукции - качественная оценка эффективности и качества выполнения	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена (квалификационного) по модулю
ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в

	<p>нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике;
<p>ОК 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения 	
<p>ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов 	
<p>ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10 Соблюдать действующее</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на 	

<p>законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
--	--	--