

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

С.П. Вихрова С.П. Вихрова

« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
*по программе подготовки специалистов среднего звена  
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Кравченко С.В. *методист УМО*

Мухина А.В. *мастер производственного обучения*

Шараева А.В. *преподаватель*

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от \_\_\_\_\_ 2018 г., протокол № \_\_\_\_

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	5
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	9
4.2 Информационное обеспечение обучения	9
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	11
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	12
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (производственного обучения)

---

## ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

### 1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

### 1.2 Цель и задачи учебной практики (производственного обучения)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала;
- показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики (производственного обучения)**

учебная практика – 36 часов;  
 производственная практика – 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

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

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

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

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ01 «Организация питания в организациях общественного питания»

##### 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

###### Тематический план учебной практики

###### ПМ.01 Организация питания

###### в организациях общественного питания

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1	Ознакомление с П.О.П. и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг.	6ч/1 дн.
2	Распознавание и оценка качества продовольственных товаров однородных групп и видов. Проведение приемки продукции по количеству и качеству	6ч/ 1 дн.
3	Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и помещений	6ч/ 1 дн.
4	Ознакомление со структурой производства предприятия, с взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	6 ч/1 дн.
5	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к производству и оказанию услуг общественного питания	6ч/1 дн.
6	Ознакомление с планом – меню.	6ч / 1 дн.
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36 часа/6 дней</b>

##### 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

###### Тематический план производственной практики

###### ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

###### МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания

МДК 01.03 Физиология питания ,санитарии и гигиены

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1	Участие в оперативном планировании работы производства.	6ч/1 дн.
2	Осуществление и распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, анализировать обеспечение их сохранности.	6ч/ 1дн.
3	Участие в получении и подготовке к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, при боров, оборудования, а также в их эффективном использовании.	6ч/ 1 дн.
4	Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.	6ч/ 1 дн.
5	Провидение необходимых для выполнения заказов технологические расчеты	6ч/ 1 дн.
6	Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров.	6 ч/ 1дн.
7	Осуществление проведения приема продукции по количеству и качеству.	6ч/1 дн.
8	Участие в контроле соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.	12ч/ 2дн.
9	Участие в контроле над осуществлением технологического процесса производства, состояния предприятия, санитарным правилам и нормам	6ч/1дн.
10	Участие в получении и подготовке к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	6 ч/ 1дн.
11	Участие в оценке качества вырабатываемой кулинарной (кондитерской ) продукции, блюд и напитков	6ч/ 1 дн.
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72 часа/12 дней</b>



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплекты раздаточного материала, демонстрационные материалы, справочная и дополнительная литература, инструкция и журнал по технике безопасности, комплект учебно-методической документации. Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, программное обеспечение.

#### **Лаборатории:**

- товароведения продовольственных товаров;
- организации обслуживания в организациях общественного питания.
- физиологии питания и санитарии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: сушильный шкаф, титровальная установка, микроскопы, водяные бани, вытяжной шкаф, весы (лабораторные, технические), лабораторная посуда, реактивы, центрифуги, дистиллятор, рН-метр, рефрактометр. Реализация программы модуля предполагает учебную практику. Учебная практика проводится после изучения всего модуля. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная практика предполагает наличие укомплектованной лаборатории «Технологии продукции общественного питания» и «Товароведения и продукции общественного питания», специально оборудованной для проведения производственного контроля качества сырья и продукции.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения нормативно – правовые акты**

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

[<http://www.consultant.ru/search/base/?q=О+качестве+и+безопасности+пищевых+продуктов>].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. (текст по состоянию на 03.01.2019 г.)].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- 5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 13.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 14.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- 15.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

#### **основные источники:**

- 1.Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
- 2.Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: 1е издание, учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2018.
- 3.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: 3е издание, учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2018.

4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 176с.

**дополнительные источники:**

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Изд. центр "Академия", 3е изд, 2012. - 336с
2. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).[Электронный ресурс]
3. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: 60x90 1/16. - (СПО)[Электронный ресурс]
4. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: Учебное пособие / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. 2016)[Электронный ресурс]

**Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационно-справочных систем**

– [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru);

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. <http://www.expert.ru> Электронная версия журнала «Эксперт»
3. [www.potrebitel.ru](http://www.potrebitel.ru) Электронная версия журнала «Потребитель. Экспертиза и тесты».
4. [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

**4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объёма часов, установленных учебным планом на теоретическую подготовку. Учебная практика проводится в ходе изучения теоретической части профессионального модуля **ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.**

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственная практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении учебной и производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация питания в организациях общественного питания» и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p>	<p>Демонстрация знаний основных понятий и нормативной базы товароведения; ассортимента продовольственных товаров, условий и сроков их хранения. Демонстрация знаний определения вида, типа и класса организации общественного питания Демонстрация знаний и умений проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов Демонстрация знаний и умений принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров Демонстрация знаний и умений проведения приемки продукции по количеству и качеству.</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдения и защиты работ на практических и лабораторных занятиях;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> <li>- оценка внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>наблюдение и оценка достижений обучающегося на учебной и производственной практиках</li> <li>Экзамен по МДК 01.01</li> <li>Дифференцированные зачеты по МДК 01.02 и МДК 01.03</li> <li>по производственной практике и учебной практике</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль</b> Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>Точность и обоснованность организации работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;</p>	<p>наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы</p>

<p>ПК1.3.Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания;</li> <li>- Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь, точность и грамотность в определении качества продовольственных товаров;</li> <li>- Обоснованность градации продовольственных товаров по качеству;</li> <li>- Четкая обоснованность в определении дефектов продовольственных товаров</li> </ul>	
<p>ПК1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность, грамотность и обоснованность контроля за эффективностью деятельности организации общественного питания.</li> <li>- Анализировать ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании.</li> <li>- Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.</li> <li>- Организация и получение столовой посуды из сервизной.</li> <li>- Точность и обоснованность организации и получения приборов и раздаточного инвентаря из сервизной.</li> <li>- Точность и обоснованность организации получения готовой продукции с производства.</li> <li>- Применение оборудования для эффективного использования</li> </ul>	

	приготовления блюд в общественном питании	

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата.</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии.</li> <li>- Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.</li> </ul>	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
<b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Грамотность в организации рабочего места;</li> <li>- Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи;</li> <li>- выполнение профессиональной задачи;</li> <li>- способов выполнения профессиональных задач;</li> <li>- эффективности собственной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности студентов при решении нестандартных ситуаций.</p>
<b>ОК 3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Наблюдение за формированием навыков работы с использованием информационных технологий.
<b>ОК 4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач;</li> <li>- Правильность и</li> </ul>	Экспертная оценка деятельности студентов.

<p>эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p>	<p>эффективность выполнения работ; - Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	
<p><b>ОК 6</b> Работать в</p>	<p>Обоснованность оптимальных методов - Рациональность в применении методов и - Аргументированность в оценке качества и</p>	
<p>коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействием с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.</p>	<p>Наблюдение за ролью обучаемого в группе.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>- Знать и применять нормативные документы к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.</p>	<p>- Ориентация нормативно-правовой документации - Контроль выполнения индивидуальной, самостоятельной работы учащихся</p>



**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

**ДНЕВНИК – ОТЧЕТ**

**по учебной практике**

Тематический план учебной практики

ПМ.01 Организация питания

в организациях общественного питания

обучающейся специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

---

(Ф.И.О. полностью)

очного отделения \_\_\_\_\_ курса

группы \_\_\_\_\_

База практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от  
техникума

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

**ДНЕВНИК**  
учебной практики

№ п/п	Дата (число, месяц)	Содержание заданий по практике, перечень выполненных работ	Подпись руководителя практики от предприятия (организации)

Подпись  
руководителя практики  
от предприятия (организации)

М.П. (организации)

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

**ОТЧЕТ**

**по учебной практике**

**ПМ.01 Организация питания**

**в организациях общественного питания**

обучающейся специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

---

(Ф.И.О. полностью)

очного отделения \_\_\_\_\_ курса

группы \_\_\_\_\_

База практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от  
техникума

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

М.П.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

**ДНЕВНИК – ОТЧЕТ**

**по производственной практике**

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания  
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции  
общественного питания  
МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного  
питания  
МДК 01.03 Физиология питания, санитарии и гигиены  
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в  
общественном питании

---

(Ф.И.О. полностью)

Очной формы обучения \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

База практики \_\_\_\_\_

Сроки производственной практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от  
техникума

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

**ДНЕВНИК**  
**производственной практики**

№ п/п	Дата (число, месяц)	Содержание заданий по практике, перечень выполненных работ	Оценка	Подпись руководителя практики от предприятия (организации)

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

руководителя практики  
от предприятия (организации)

М.П. (организации)

