

**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 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ 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 ПМ02 «Организация обслуживания 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*

Рабочая программа учебной и производственной практики обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № _____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
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	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	16
4.2 Информационное обеспечение обучения	16
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	19
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ПСПССЗ) 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 и производственной практики

является комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, формирование общих и профессиональных компетенций и приобретение опыта практической работы по специальности.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

учебная практика – 72 часа;

производственная практика – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются получение практического опыта:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей и т.п.) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению и сформированные профессиональные и общие компетенции:

Показатели оценки результата (ПК)

ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

- демонстрация умений применять методы и формы обслуживания;
- демонстрация умений производить расчет площади залов и необходимого количества мебели для оснащения предприятий различных типов, подбор оборудования, мебели, униформы официантов, элементы внутреннего убранства торговых помещений с учетом особенностей интерьера, требований дизайна и обеспечения единства стиля
- демонстрация умений определять назначение и ассортимент столовых посуды, приборов, белья;
- демонстрация умений составлять акта на бой, лом, порчу, утрату посуды, приборов, заявки на доукомплектование предприятия (ресторана, бара, кафе) столовой посудой, приборами, бельем по действующим нормативам и с учетом требований дизайна;— умение применять на практике нормы профессионального этикета;

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

- демонстрация умений распределять работу по этапам организации обслуживания, обслуживать посетителей с учетом правил подачи продукции сервис - бара; основные методы подачи блюд в ресторане;

последовательность и правила подачи различных блюд и напитков; правила этикета и нормы поведения за столом; завершающий этап обслуживания; формы и правила расчета с потребителями, умение осуществлять обслуживание приемов и банкетов; порядок приема заказов на обслуживание торжеств; понятие дипломатического протокола и этикета; роль менеджера в организации банкетной службы; организацию обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами, приема - фуршет, приема - коктейль, банкета - чая, смешанных (комбинированных) приемов;

- демонстрация умений применять на практике знания психологии управления

- планирование работы сотрудников

- применение методов стимулирования сотрудников

- демонстрация умений применять методы управления работой коллектива сотрудников

ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

- демонстрация умений производить расчеты количества обслуживающего персонала при обслуживании различных приемов и банкетов;

- демонстрация умений производить расчет количественной потребности в персонале

- демонстрация умений по определению качественной потребности в персонале

ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

- демонстрация умений работать со средствами информации потребителей; правила составления и оформления различных видов меню, карт вин и коктейлей;

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

- демонстрация умений рассчитывать и анализировать показатели оценки качества обслуживания (прибыль, проходимость зала, оборачиваемость места)

ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

- демонстрация умений определять условия и режим труда персонала: условия и формы рациональной организации труда работников зала;

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формы контроля:

учебная и производственная практики – дифференцированный зачет.

Результаты прохождения практик студентами учитываются при итоговой аттестации.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ02 «Организация обслуживания в организациях
общественного питания»**

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Практика	
		Учебная	Производственная
1	2	3	4
ПК 2.1- ПК 2.6	МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК02.02 Психология и этика профессиональной деятельности МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		
ПК 2.1 ПК 2.6	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности),	72	- 180
	ВСЕГО:	72	180

**Тематический план учебной практики
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1	Анализировать эффективность обслуживания потребителей. Вводный инструктаж Анализ обслуживания на предприятиях общественного питания, в зависимости от типа и класса предприятия питания.	6ч/1 дн.

2	<p>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>Анализ влияния флористики, в оформлении интерьера, тематического стола в предприятиях общественного питания</p>	6ч / 1 дн.
3	<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>Изучение документации, действующей на предприятии при индивидуальном обслуживании гостей</p>	6 ч / 1 дн.
4	<p>Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Анализ дизайна блюд и напитков в меню предприятиях питания</p>	6ч / 1 дн.
5	<p>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>Анализ техники работы официантов в ресторанах, барах и кафе</p>	6ч / 1 дн.
6	<p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания при</p>	6ч / 1 дн.

	проведении банкетов/тематических мероприятий (выполнение расчетов)	
7	Организация обслуживания в организациях общественного питания при проведении банкетов/тематических мероприятий (выполнение расчетов)	6ч /1 дн.
8	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Организация обслуживания в кофейне (анализ работы бариста)	6ч /1 дн.
9	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Организация обслуживания в ресторане (анализ работы сомелье) Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Организация обслуживания иностранных гостей, с учетом национального этикета делового общения	6ч /1 дн. 6ч /1 дн.
10	Определить численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Анализ оценки качества обслуживания в предприятиях питания	6ч/1 дн.
	ИТОГО:	72 часа/12 дней

Тематический план производственной практики

- ПМ.02** Организация обслуживания в организациях общественного питания
- МДК 02.01** Организация обслуживания в организациях общественного питания
- МДК02.02** Психология и этика профессиональной деятельности
- МДК 02.03** Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1	Анализировать эффективность обслуживания потребителей. Вводное занятие. Инструктаж. Знакомление с предприятием.	6ч/1 дн.
2	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Анализ эффективности обслуживания потребителей в ресторанах, кафе.	12ч/ 2дн.
3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подготовительный этап обслуживания.	6ч/ 1 дн.
4	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подготовительный этап обслуживания.	12ч/ 2 дн.

5	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Организация обслуживания посетителей в торговом зале.	6ч/ 1 дн.
6	Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Организация обслуживания посетителей в торговом зале.	18 ч/ 3дн.
7	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Организация обслуживания банкетов и приемов.	6ч/1 дн.
8	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Организация обслуживания банкетов и приемов.	18ч/ 3дн.
9	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Организация обслуживания банкетов и приемов.	6ч/1 дн.
10	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Организация обслуживания банкетов и приемов.	6 ч/ 1 дн.
11	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Отработка навыков специальных видов услуг и формы обслуживания.	6ч/ 1 дн.

12	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Отработка навыков специальных видов услуг и формы обслуживания.	6ч/ 1 дн.
13	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Отработка навыков техники подачи закусок, блюд и напитков.	6ч/ 1 дн.
14	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Отработка навыков техники подачи закусок, блюд и напитков.	6ч/ 1 дн.
15	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Отработка навыков техники подачи закусок, блюд и напитков.	6ч/ 1 дн.
16	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Отработка навыков техники подачи закусок, блюд и напитков.	12ч/ 2 дн.
17	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Отработка навыков техники подачи к столу вино- водочных напитков.	6ч/ 1 дн.
18	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Отработка навыков техники подачи к столу вино-водочных напитков.	6ч/ 1 дн.
19	Анализировать эффективность обслуживания потребителей. Анализ эффективности обслуживания потребителей в барах.	6ч/ 1 дн.

20	<p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Анализ графика выхода на работу обслуживающего персонала в предприятия питания.</p>	6ч/ 1 дн.
21	<p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Анализ фотографии рабочего дня обслуживающего персонала в предприятия питания.</p>	12/ 2 дн.
22	<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Подготовка бара к обслуживанию. Приготовление различных видов напитков и коктейлей.</p>	6ч/ 1 дн.
	Дифференцированный зачет	
	ИТОГО:	180часов/30 дней

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной и производственной практики предполагает наличие базы производственной практики (организации общественного питания), оборудованные современным технологическим оборудованием, использующим современные методы и средства обслуживания.)

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 рецептур 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 рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур 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 рецептур 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. Епифанова 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.: 60х90 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;

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. Электронная версия журнала «Потребитель. Экспертиза и тесты».
4. 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 объема часов, установленных учебным планом на теоретическую подготовку. Учебная практика проводится в ходе изучения теоретической части профессионального модуля ПМ. 02 Организация обслуживания 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
ПК2.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	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 принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров.	Текущий контроль в форме: - Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета, полноты и грамотности отражения
ПК2.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Демонстрация знаний и умений проведения необходимых, для выполнения заказов технологических расчетов.	
ПК3.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Демонстрация знаний и умений проведения приемки продукции по количеству и качеству.	
ПК4.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания		

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Интерпретация результатов наблюдений за
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях;	деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Моделирование практической ситуации.
ОК4. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;	Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка отчета по практике с учетом характеристики с
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- активное использование различных источников для решения профессиональных задач;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- грамотная корректировка и своевременное устранение допущенных ошибок в своей работе, выполнение самоанализа и коррекции собственной деятельности на основании достигнутых результатов.	
	- демонстрация готовности к исполнению требований стандартов и нормативных наблюдений.	

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ

по учебной практике

Тематический план учебной практики

ПМ.02 Организация обслуживания

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.

техникума

_____ Ф.И.О.

М.П.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ

по производственной практике

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК02.02 Психология и этика профессиональной деятельности
МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях
общественного питания

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.

Руководитель практики от

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

**ОТЧЕТ
по производственной практике**

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК02.02 Психология и этика профессиональной деятельности
МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях
общественного питания

Специальность 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.

Руководитель практики от
предприятия

(должность, ф.и.о.)

М.П.

