



1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИНСПО

Т.П. Хлопова

«26» мая 2020 г.

## **Рабочая программа практики**

### **III. Производственная практика (по профилю специальности)**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация менеджер

Краснодар 2020

Рабочая программа практики ПП. Производственная практика (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672).

Составитель: преподаватель \_\_\_\_\_ Н.О. Гаспарян

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии географии, специальных географических дисциплин, сервисных специальностей, психологии и управления персоналом для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, протокол № 10 от «25» мая 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии:

\_\_\_\_\_ Н.О. Гаспарян

«25» мая 2020 г.

Рецензент (-ы):

<i>Директор КСП КУБГУ</i>		<i>М.А. Шудренко</i>
<i>ООО «ВЕСНА» Директор ресторана «ЧО-ЧО»</i>		<i>К.В. Мусаев</i>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ .....	4
1.1. Место производственной (по профилю специальности) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена .....	4
1.2. Количество часов, отводимое на производственную (по профилю специальности) практику .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ .....	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	5
3.1. Объем и виды практики по специальности.....	5
3.2. Содержание практики .....	6
3.2.1. Содержание производственной (по профилю специальности) практики ...	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ.....	13
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной (по профилю специальности) практики .....	13
4.2. Информационное обеспечение организации и проведения п производственной (по профилю специальности) практики .....	13
4.2.1. Нормативная документация.....	13
4.2.2. Литература .....	17
4.2.3. Периодические издания .....	18
4.2.4. Электронные ресурсы .....	18
4.3. Общие требования к организации производственной (по профилю специальности) практики.....	19
4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной (по профилю специальности) практики .....	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	20
6. ПРИЛОЖЕНИЕ .....	23

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место производственной (по профилю специальности) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа практики является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная (по профилю специальности) практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

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.

### 1.2. Количество часов, отводимое на производственную (преддипломную) практику:

всего – 934 часа (24 недели), в том числе:

– 864 часа – практика,

– 70 часов – консультации.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

Результатом производственной (по профилю специальности) практики является освоение общих компетенций:

ОК 1	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
ОК 3	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 работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Результатом производственной (по профилю специальности) практики является освоение профессиональных компетенций:

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
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.
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.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Объем и виды производственной (по профилю специальности) практики

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
<b>Производственная практика</b>		
Модуль ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания	180	Концентрированная
Модуль ПМ. 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	252	Концентрированная
Модуль ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	180	Концентрированная

Модуль ПМ .04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	252	Концентрированная
Вид аттестации: дифференцированный зачет		
Всего	864	
Консультации	70	
<b>Итого:</b>	934	

## 3.2. Содержание практики

### 3.2.1. Содержание производственной (по профилю специальности) практики

Цели производственной (по профилю специальности) практики:

- Закрепление теоретических знаний и развитие профессиональных умений и навыков через организацию обслуживания потребителей в различных организациях питания.

- Формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной (по профилю специальности) практики:

- Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии.

- Развитие профессиональных компетенций по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией питания и организацией обслуживания, а также проведения контроля в обслуживании посетителей.

- Формирование поведения на основе делового этикета и делового общения.

- Получение опыта работы в предприятиях питания.

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

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 сохранности 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 сохраняемости 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.

**Модуль ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

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

**иметь практический опыт:**

- 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) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

**уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи



- продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
  - психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
  - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
  - специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
  - критерии и показатели качества обслуживания.

### **Модуль ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

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

#### **иметь практический опыт:**

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;

#### **уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;

- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

**знать:**

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

**Модуль ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

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

**иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

**знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
Общая характеристика базы практики	<p>1. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом читающих, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг.</p> <p>2. Инструктаж по охране труда на производстве. Меры по предотвращению травматизма. Пожарная безопасность, причины пожара, меры по их предупреждению.</p> <p>3. Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия.</p> <p>4. Ознакомление со структурой производства организации</p>	2
ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания	<p>1. Участие в распознавании продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества.</p> <p>2. Участие в планирования работы питания, санитария и гигиена производства.</p>	178

Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
	<p>3. Подготовки к работе, выполнение необходимых заказов для осуществления производства на предприятии.</p> <p>4. Участие в проведении необходимых для выполнения заказов технологических расчетов.</p> <p>5. Участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>6. Участие в проведения приемки продукции по количеству и качеству.</p> <p>7.Участие в контроле соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p>	
Консультации		10
Модуль ПМ. 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	<p>1. Участие зала обслуживания к приему гостей.</p> <p>2. Участие в управлении работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>3. Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>4. Участие в оформлении и использования информационных в процессе обслуживания.</p> <p>5. Анализ производственных ситуаций в организациях общественного питания</p>	252
Консультации		21
ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	<p>1. Выявление и анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания на предприятии;</p> <p>2. Участие в разработке комплекса маркетинга;</p> <p>3. Определение продукции и услуг, необходимых в организации общественного питания.</p> <p>4. Участие в анализе сбытовой и ценовой политики.</p> <p>5. Участие в консультировании потребителей.</p> <p>6. Участие в разработке предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности на предприятии.</p> <p>7.Выявление конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг.</p> <p>8. Участия в маркетинговых исследованиях.</p>	180
Консультации		15
Модуль ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<p>1. Участие в контроле за соблюдением требований нормативных документов для производства продукции и оказании услуг.</p> <p>2. Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.</p>	248

<b>Виды работ</b>	<b>Тематика заданий по виду работ</b>	<b>Кол-во часов</b>
	3. Определение наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие осуществляемой деятельности	
Консультации		24
Оформление отчетной документации	Систематизация собранных материалов и оформление документации по практике. Подведение итогов практики. Дифференцированный зачет	4
	<b>Консультации</b>	<b>70</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>934</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

##### **4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

Для полноценного прохождения практики предприятию необходимо обеспечить беспрепятственный доступ студентов-практикантов к документации, необходимой для успешного освоения студентами программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

Оборудование рабочих мест учебного кабинета для приема производственной (по профилю специальности) практики:

- специализированная мебель и системы хранения (доска классная, стол и стул учителя, столы и стулья ученические, шкафы для хранения учебных пособий, системы хранения таблиц и плакатов);

- технические средства обучения (рабочее место учителя: компьютер учителя, видеопроектор, экран, лицензионное ПО);

- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплект стендов: «Система менеджмента качества», «Инвестиционный менеджмент», «Методы и стили управления», «Организационные структуры управления», «Мотивация деятельности сотрудников»).

##### **4.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной (по профилю специальности) практики**

###### **4.2.1. Нормативная документация**

###### **Документы Таможенного союза**

1. О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 10.06.2014). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

2. О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (вместе с "ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки") [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (ред. от 16.04.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

3. О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки") [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (ред. от 14.09.2018). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

4. О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (вместе с "ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей") [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 (ред. от 15.12.2015). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

5. О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (вместе с "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию") [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 (ред. от 10.05.2016). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

6. О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (вместе с "ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания") [Электронный ресурс] : решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 34. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

7. О принятии технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (вместе с "ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств") [Электронный ресурс] : решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58 (ред. от 18.09.2014). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

8. О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции") [Электронный ресурс] : решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 (ред. от 19.12.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

9. О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (вместе с "ТР ТС 034/2013. Технический регламент

Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции") [Электронный ресурс]: решение Совета

Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

10. О применении санитарных мер в Таможенном союзе (с изм. и доп., вступ. в силу с 20.11.2019) [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (ред. от 09.09.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

### **Федеральные законы**

1. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.12. 2008 г. №294-ФЗ (ред. от 01.04.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (ред. от 26.07.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон от 02.01. 2000 г. №29-ФЗ (ред. от 01.03.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

4. Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака [Электронный ресурс] : федеральный закон от 23.02. 2013 г. №15-ФЗ (ред. от 27.12.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

5. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : федеральный закон РФ от 07.02. 1992 г. N 2300-1 (ред. от 24.04.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

6. О техническом регулировании [Электронный ресурс] : федеральный закон от 27.12. 2002 г. №184-ФЗ (ред. от 28.11.2018). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

### **Кодексы**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] : федеральный закон от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (ред. от 24.04.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть I [Электронный ресурс] : федеральный закон от 30.11.1994 г. N 51-ФЗ (с изм. от 12.05.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс

3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II [Электронный ресурс] : федеральный закон от 26.01.1996 N 14-ФЗ (с изм. от 28.04.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс

4. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть III [Электронный ресурс] : федеральный закон от 26.11.2001 N 14-ФЗ (ред. от 18.03.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс

5. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть IV [Электронный ресурс] : федеральный закон от 18.12.2006 N 230-ФЗ (ред. от 18.07.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс

6. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть I [Электронный ресурс] : федеральный закон от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 01.04.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс

7. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть II [Электронный ресурс] : федеральный закон от 5.08.2000 N 117-ФЗ (ред. от 21.05.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс

### **Постановления, распоряжения Правительства РФ**

1. Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя

о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации [Электронный ресурс] : постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 16.05.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс

2. О противопожарном режиме (вместе с "Правилами противопожарного режима в Российской Федерации") [Электронный ресурс] : постановление Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 (ред. от 23.04.2020). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

### **Нормативные акты министерств и ведомств**

1. О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

2. О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

3. О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв.



Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

4. Об утверждении СП 3.1.7.2616-10" (вместе с "СП 3.1.7.2616-10. Профилактика сальмонеллеза. Санитарно-эпидемиологические правила") [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.04.2010 N 36 (ред. от 21.01.2011). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

5. Об утверждении СП 3.1.7.2817-10 "Профилактика листериоза у людей" (вместе с "СП 3.1.7.2817-10. Санитарно-эпидемиологические правила...") [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 186. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

6. О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

7. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.

Санитарные правила и нормы [Электронный ресурс] : утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.1996 N 21. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

8. Об утверждении СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" (вместе с "СП 3.1.1.3108-13. 3.1.1. Профилактика инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции. Профилактика острых кишечных инфекций. Санитарно-эпидемиологические правила") [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 N 53 (ред. от 05.12.2017). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

9. О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03" (вместе с "СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 07.06.2003) [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.06.2003 N 131. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

10. Об утверждении СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (вместе с "СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические правила...") [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.09.2014 N 58. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

11. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями [Электронный ресурс] : приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

12. ГОСТ Р 50690-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс]: утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 31.10.2017 N 1561-ст. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

13. Об утверждении Перечня "Цели поездок", используемого уполномоченными государственными органами Российской Федерации при оформлении приглашений и виз иностранным гражданам и лицам без гражданства [Электронный ресурс] : приказ МИД России N 19723А, МВД России N 1048, ФСБ России N 922 от 27.12.2003 (ред. от 16.01.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

14. Об утверждении формы отметки о приеме уведомления, проставляемой администрацией гостиницы, и порядка ее проставления [Электронный ресурс] : приказ Минспорттуризма РФ от 02.04.2009 N 144. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

#### **Законы Краснодарского края**

1. О туристской деятельности в Краснодарском крае [Электронный ресурс] : закон Краснодарского края от 25 октября 2005 N 938-КЗ (с изм. от 11.11. 2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс

2. Об особо охраняемых природных территориях Краснодарского края [Электронный ресурс] : закон Краснодарского края от 31.12.2003 N 3807-КЗ (с изм. от 05.05.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс

3. Об объектах культурного наследия (памятниках истории и культуры) народов Российской Федерации, расположенных на территории Краснодарского края [Электронный ресурс] : закон Краснодарского края от 23.07. 2015 г. N 3223-КЗ (с изм. от 08.10.2019). Доступ из СПС КонсультантПлюс

#### **4.2.2 Литература**

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93520>.

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7;То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839>

3. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-657-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>.

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25](http://www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25).

5. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/429037>.

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

7. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

8. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/82637666-A787-416C-BE8B-3E7811265F6A](http://www.biblio-online.ru/book/82637666-A787-416C-BE8B-3E7811265F6A).

#### **4.2.3. Периодические издания**

1. Журнал «Вопросы питания»
2. Журнал «Известия ВУЗов. Серия: Пищевая технология»
3. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

#### **4.2.4. Электронные ресурсы**

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.uceba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

#### **4.3. Общие требования к организации производственной (по профилю специальности) практики**

Производственная (по профилю специальности) практика проводится концентрировано в рамках профессиональных модулей учебного плана по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании и календарным графиком, утвержденными директором ИНСПО.

Производственная (по профилю специальности) практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретённых ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная (по профилю специальности) практика может проводиться в учебных, в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных хозяйствах, учебно-опытных участках, полигонах, ресурсных центрах и других вспомогательных объектах Института среднего профессионального образования Кубанского государственного университета, а также на предприятиях и организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между предприятием и институтом.

В процессе прохождения производственной (по профилю специальности) практики проводится контроль выполнения заданий со стороны руководителя практики, что подтверждается подписью в дневнике по прохождению практики. С этой целью каждым руководителем устанавливаются часы консультаций. График проведения консультаций доводится до сведения обучающихся на организационном собрании. При выполнении заданий практики проводятся как групповые, так и индивидуальные консультации.

Производственная (по профилю специальности) практика преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла.

Продолжительность рабочего дня обучающегося при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

#### 4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной (по профилю специальности) практики

Руководство практикой осуществляют педагогические кадры института, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля.

Руководство практикой от организации (предприятия) осуществляют сотрудники, имеющие среднее специальное или высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	- навыки определения продукции по количеству и качеству; - навыки по оперативному планированию работы производства; - демонстрация навыков по составлению и заключению договоров на поставку товаров;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программ профессионального модуля обучающегося и оценка достижения результата через:
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	- навыки по оперативному планированию работы производства; - навыки по осуществлению технологических расчетов при выполнении заказов; - демонстрация навыков по составлению и заключению договоров на поставку товаров;	- отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - предоставление и защита отчета по
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	- навыки определения продукции по количеству и качеству; - демонстрация навыков по составлению и заключению договоров на поставку товаров; - распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной	практике с учетом аттестационного листа обучающегося, характеристики с места прохождения практики,

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	принадлежности и качества, обеспечения их сохранности	своевременности сдачи отчета
ПК 1.4. Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания	- навыки оперативного планирования работы организации общественного питания;	
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	- демонстрация навыков по организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - навыки анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;	
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	- демонстрация навыков управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания	
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	- навыки по определению потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	- навыки оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания потребителей;	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	- демонстрация навыков анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	- демонстрация навыков анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению	
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	- демонстрация навыков выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; - навыки участия в разработке комплекса маркетинга	
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного	- демонстрация навыков определения подкрепления продукции и услуг;	

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
питания, стимулировать их сбыт	- навыки анализа сбытовой и ценовой политики	
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	- демонстрация навыков анализа сбытовой и ценовой политики; - навыки консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - навыки выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; - навыки участия в маркетинговых исследованиях	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- демонстрация навыков защиты свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, - демонстрация навыков определения подкрепления продукции и услуг	
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- демонстрация навыков оценки эффективности деятельности организации; - навыки контроля производства продукции в организациях общественного питания	
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- демонстрация навыков контроля качества услуг общественного питания	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля обучающегося и оценка достижения результата через:
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- обоснование выбора и применения методов и способов решения	

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	профессиональных задач в области бронирования; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- отработку практических навыков; - выполнение заданий в
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способов принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	дневниках; - предоставление и защиту отчета по практике с учетом аттестационного
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	листа обучающегося, характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителем от предприятия в ходе прохождения практики	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация готовности к использованию нормативных и технологических документов;	

## 6. ПРИЛОЖЕНИЕ

Формы документов, предусмотренные Положением о практике студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО «КубГУ» и его филиалах, и реализуемые в ИНСПО:

- направление;
- план-график прохождения производственной (преддипломной) практики;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- аттестационный лист и характеристика;

Формы вышеперечисленных документов помещены в приложениях.  
(Приложение 1, 2, 3, 4, 5)



**Приложение 1**  
**Направление на практику**

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*  
отделения \_\_\_\_\_ согласно приказу ректора КубГУ от « \_\_\_\_ »  
\_\_\_\_\_ 201\_ г. № \_\_\_\_\_, договор между \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ и  
\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ направляется в \_\_\_\_\_  
в распоряжение \_\_\_\_\_.  
*наименование предприятия*  
для прохождения \_\_\_\_\_ практики  
*вид практики*  
по специальности \_\_\_\_\_  
*код и наименование специальности*  
сроком с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

Зам. директора по учебной работе \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
*подпись*  
*М.П.*

Руководитель практики от ИНСПО \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
*подпись*

**Приложение 2**  
**План-график**  
**прохождения производственной (по профилю специальности) практики**

Вид практики: \_\_\_\_\_  
(учебная, производственная, преддипломная)

Наименование ПМ: \_\_\_\_\_  
(индекс и наименование практики указать по учебному плану)

Специальность: 43.02.11 Организация обслуживания в общественном питании  
(код, наименования)

Студент: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Курс \_\_ группа \_\_

№ п/п	Этапы работы (виды деятельности) при прохождении практики	Кол-во часов, отведенных на выполнение
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		

Руководитель практики от ИНСПО \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Задание принято к исполнению

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

**Приложение 3**  
**ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ**  
**СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования

**ДНЕВНИК**  
**ПРАКТИКИ**

Вид практики: производственная (по профилю специальности)

Наименование ПМ: \_\_\_\_\_  
(индекс и наименование практики указать по учебному плану)

Специальность: 43.02.11 Организация обслуживания в общественном питании  
(код, наименование)

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Курс \_\_ группа \_\_

**1. Календарные сроки практики**

По учебному плану с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_.

Дата прибытия на практику \_\_\_\_\_.

Дата выбытия с места практики \_\_\_\_\_.

**2. Руководитель практики от**

Институт среднего профессионального образования (ИНСПО)

Должность \_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

### 3. Сведения о предприятии, организации, учреждении

Место прохождения практики:

Полное наименование предприятия, организации, учреждения:

Юридический адрес предприятия, организация, учреждения:

Руководитель предприятия, организации, учреждения:

(должность, Ф.И.О, телефон)

Руководитель практики от организации

Должность \_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

### 4. Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарная безопасность, правила внутреннего трудового распорядка \*

Наименование и характер инструктажа	Дата	Кто проводил инструктаж от предприятия, организации, учреждения (Ф.И.О, должность)	Подпись студента-практиканта
Вводный инструктаж (охрана труда, техника безопасности, пожарная безопасность, правила внутреннего трудового распорядка)			
Повторный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте			
Повторный инструктаж, связанный с переменой рабочего места			

\* Раздел является обязательным

## Приложение 4

---

(наименование предприятия)

Отчет по производственной (преддипломной) практике обучающегося  
\_\_\_\_\_ (ФИО)

группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

специальность \_\_\_\_\_

Непосредственный руководитель практики \_\_\_\_\_ (ФИО)

Методический руководитель практики \_\_\_\_\_ (ФИО)

### ОТЧЕТ

#### по производственной (по профилю специальности) практике

Краткое описание базы проведения практики:

1. Адрес, название организации, отделение
  2. Имеющиеся подразделения
  3. Штатное расписание
  4. Документация ПРОФ назначения, по подразделениям
  5. С какими приказами и внутренними работает организация (указать №, от какого числа и название приказа)
  6. Имеющееся оборудование, в том числе высокотехнологичное
- И т.д.

Примечание: Отчет может быть дополнен фото с практической работы или представлен в виде презентаций.

## Приложение 5

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_ (ФИО студента)

Обучающий(ая)ся на \_\_\_ курсе по специальности 00.00.00 \_\_\_\_\_  
прошел(ла) производственной (преддипломную) практику по  
профессиональному модулю ПМ.00 \_\_\_\_\_ в объеме 00 часов  
(0 недель), с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Виды и качество выполнения работ  
(Только профессиональные компетенции)

№ п/п	Наименования ПК	Вид работы, выполненных обучающимся во время практики	Уровень освоения компетенций (оценка)
1.	ПК 0.0*		
2.	ПК 0.0*		
3.	ПК 0.0		
4.	...		
5.	Итоговая оценка уровня освоения обучающимся профессиональных компетенций**		

\* - оценивается уровень освоения компетенций. Если в результате выполнения соответствующего вида работ осваивается несколько компетенций, то в таблице каждая компетенция отображается отдельной строкой с указанием вида работы по компетенции и проставлением соответствующей оценки. Оценки за освоение одной конкретной компетенции должны совпадать вне зависимости от вида работ.

\*\* - итоговая оценка определяется как среднее арифметическое оценок, полученных за освоение каждой компетенции, со стандартным округлением.

При оценивании компетенций используются следующие критерии

Критерии оценки компетенций	Оценка
обучающийся не овладел оцениваемыми компетенциями, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно	2
обучающийся освоил 60-69% оцениваемых компетенций, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения	3

Критерии оценки компетенций	Оценка
анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.	
обучающийся освоил 70-89% оцениваемых компетенций, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно правовой документацией.	4
обучающийся освоил 90-100% оцениваемых компетенций, умение связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа	5

#### ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности обучающегося

*(В характеристике отмечается качество выполнения обучающимся задания практики, отношение к работе, уровень освоения общих компетенций, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики, а также недостатки в подготовке обучающегося, замечания и пожелания обучающемуся.)*

Руководитель *производственной (преддипломной)*  
практики от ИНСПО, должность,  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель *производственной (преддипломной)*  
практики от организации, должность,  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
(подпись)