

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»
«Продукт» 29.08.2020г.
И.А. Александрова



М.П.



ТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А.Виноградова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по

**ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с
приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

Профессия среднего профессионального образования

43.01.01 Официант, бармен

базовой подготовки

Форма обучения очная

г.о. Электросталь, 2020г.

Рабочая программа учебной и производственной практики (далее - УП.02 и ПП.02)разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года;
2. Учебного плана по профессии 43.01.01. Официант, бармен, утвержденного «23» апреля 2020 г. № 114-од;
3. Профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015г., № 910н.

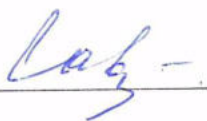
Разработчик (автор): Михайличенко Лидия Борисовна, преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 2 от «2» __сентября__ 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева А.В.
Фамилия И.О.,



подпись

Содержание

1. Паспорт программы практики

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам
- 1.3. Место практики в структуре ОПОП
- 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.5. Место прохождения практики

2. Результаты освоения программы практики

3. Структура и содержание практики

4. Условия реализации программы практики

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов практики

6. Аттестация по итогам практики

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.02 И ПП.02 ПО ПМ.02

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

Целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки бара, буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков; - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подачи простых закусок; - принятия и оформления платежей; - оформления отчётно-финансовых документов; - подготовки бара, буфета к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в

	बारे, буфете: - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены;
Знать	- виды и классификации баров; - планировочные решения баров, буфетов;- - материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; - виды и методы обслуживания в बारे, буфете; - технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок; - правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию; - правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм;

1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП

УП.02 и ПП.02 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарного курса:

- МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет:

Учебная практика - 144 часа

Производственная практика - 504 часа

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности профессии 43.01.01 Официант, бармен-графиком учебного процесса. Практика проводится: УП - на 3 курсе в 5 семестре, ПП - на 3 курсев 6 семестре.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится и производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. Результаты освоения программы практики УП.01 и ПП.01

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 2.1-ПК 2.7.; ОК.01-07

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта:

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Умение	<p>Подготавливать бар, буфет к обслуживанию</p> <p>Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета</p> <p>Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок</p> <p>Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу</p> <p>Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара. Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок</p> <p>Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование</p> <p>Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете</p> <p>Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию</p> <p>Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете</p> <p>Соблюдать правила профессионального этикета выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов. Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.02 и ПП.02 по ПМ.02

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ. 02 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.02	Содержание учебного материала 5 семестр	144: По 7.2.
Тема 1. Виды и классификация баров Планировочные решения баров, буфетов	Подготовка бара, буфета к обслуживанию Подготовка бара, буфета к обслуживанию Подготовка бара, буфета к обслуживанию Подготовка бара, буфета к обслуживанию	7.2. 7.2. 7.2. 7.2.
Тема 2. Материально-техническое и ин- формационное оснащение бара и буфета		
Тема 3. Обслуживание потребителей бара, буфета.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме	7.2.
	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме	7.2.
	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	7.2.
	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	7.2.
Тема 4 Ведение учётно-отчётной документации в соответствии	Расчёт с потребителями, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации Ведение кассовой документации Ведение кассовой документации	7.2. 7.2. 7.2.

с нормативными требованиями.	Приготовление безалкогольных коктейлей. используя необходимые методы приготовления и оформления	7.2.
	Приготовление безалкогольных коктейлей. используя необходимые методы приготовления и оформления	7.2.
	Приготовление алкогольных коктейлей. используя необходимые методы приготовления и оформления	7.2.
	Приготовление алкогольных коктейлей. используя необходимые методы приготовления и оформления	7.2.
	Приготовление простых закусок	7.2.
	Приготовление простых закусок	7.2.
	Приготовление простых закусок	7.2.
	Приготовление простых закусок	7.2.
	Дифференцированный зачёт: Обслуживание потребителей за барной стойкой безалкогольными напитками	7.2.
Всего		144

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ШП.02	Содержание учебного материала 5-6 семестр	504:
Обслуживание потребителей бара, буфета.	Подготовка бара к обслуживанию	7.2
	Подготовка бара к обслуживанию	7.2
	Подготовка бара к обслуживанию	7.2
	Подготовка бара к обслуживанию	7.2
	Подготовка бара к обслуживанию	7.2
	Подготовка буфета к обслуживанию	7.2
	Подготовка буфета к обслуживанию	7.2
	Подготовка буфета к обслуживанию	7.2
	Подготовка буфета к обслуживанию	7.2
	Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара	7.2
	Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара	7.2
	Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными	7.2

напитками и прочей продукцией бара	7.2
Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара	7.2
Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара	7.2
Обслуживание потребителей за буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией буфета в обычном режиме	7.2
Обслуживание потребителей за буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией буфета в обычном режиме	7.2
Обслуживание потребителей за буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией буфета в обычном режиме	7.2
Обслуживание потребителей за буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией буфета в обычном режиме	7.2
Обслуживание потребителей за буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией буфета в обычном режиме	7.2
Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	7.2
Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	7.2
Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	7.2
Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	7.2
Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	7.2
Приготовление алкогольные коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление алкогольные коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление алкогольные коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление алкогольные коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление алкогольные коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление смешанных напитков	7.2

Приготовление смешанных напитков	7.2
Приготовление смешанных напитков	7.2
Приготовление смешанных напитков	7.2
Приготовление смешанных напитков	7.2
Приготовление безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7.2
Приготовление простых закусок	7.2
Приготовление простых закусок	7.2
Приготовление простых закусок	7.2
Приготовление простых закусок	7.2
Приготовление простых закусок	7.2
Ведение расчётов с потребителем	7.2
Ведение расчётов с потребителем	7.2
Ведение расчётов с потребителем	7.2
Ведение расчётов с потребителем	7.2
Ведение расчётов с потребителем	7.2
Оформление платежей по счетам	7.2
Оформление платежей по счетам	7.2
Оформление платежей по счетам	7.2
Оформление платежей по счетам	7.2
Оформление платежей по счетам	7.2
Ведение кассовой документации	7.2
Ведение кассовой документации	7.2
Ведение кассовой документации	7.2
Ведение кассовой документации	7.2
Ведение кассовой документации	7.2
Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете	7.2

	Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете	7,2
	Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете	7,2
	Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете	7,2
	Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете	7,2
	Оформление необходимой отчётно-учётной документации	7,2
	Оформление необходимой отчётно-учётной документации	7,2
	Оформление необходимой отчётно-учётной документации	7,2
	Оформление необходимой отчётно-учётной документации	7,2
	Оформление необходимой отчётно-учётной документации	7,2
	Всего	504

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.02 и ПП.02

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в мастерской: «банкетный зал», «бар». Производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование мастерской: «банкетный зал», «бар».

- барная стойка АРТ-35;
- стол квадратный М 139-08;
- стулья, модель LS309 В
- стулья для бара
- стеллаж ячеистый.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Торговый, банкетный зал	Мебель ресторана, кафе, барные стойки, кассовые аппараты, весы, холодильники	Столовая посуда, приборы, скатерти, салфетки, подносы официанта, нарзанник

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Дополнительные источники:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы НПО - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 270с.
2. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта-бармена – М., Изд-во «Академия», 2012
3. Богушева В. И. Бары и рестораны – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М., Изд-во «Профобриздат», 2012
5. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело – М., Изд-во «Академия», 2012
6. Извекова В. Г. Бармен. Официант – М., 2011
7. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны – М., 2011

8. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей и напитков – М., Изд-во «Академия», 2012
9. Потапова И. И. Торговые вычисления для официантов – М., Изд-во «Академия», 2012
10. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
11. Радужан М. Ю., Митева И. Ю. Курс бармена, официанта – М., 2012
12. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012
13. Улейский Н. Т., Улейская Р. И. Оборудование торговых предприятий – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012
1. Искусство сервировки – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
2. Коктейли мира – М., Изд-во «Юнион паблик», 2011
3. Коктели. Энциклопедия лучших рецептов – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
4. Молочные коктейли – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
5. Магия кофе – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
6. Полински С. Иллюстрированная энциклопедия коктейлей – М., Изд-во «Лабиринт-пресс», 2011
7. Фактистов П. 131 легендарный коктейль – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2011

Интернет-ресурсы:

www.oficiant.ru

www.koktejly.ru

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Освоенные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания

		Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 2.4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Дневник практики Дифференцированный зачёт

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	–демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; –участие в конкурсах предметных недель,	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения Отзывы с мест прохождения производственной

	–участие в конкурсах профмастерства;	практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	–соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	Анализ результатов практических работ
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	–положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; –своевременность выполнения заданий; –качественность выполненных заданий.	Тестирование Наблюдение Экспертное оценивание выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	–эффективный поиск необходимой информации; –анализ инноваций в области профессиональной деятельности; –обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). Поиск информации по предложенной тематике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	–использование информационных технологий в процессе обучения; –освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	–взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; –соблюдение норм деловой культуры;	Оценка по поведению. Результаты участия в командных мероприятиях
	–соблюдение этических норм	
	–выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; –аккуратность в работе	Ведомость оценок по учебной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	–участие в военно-патриотических мероприятиях; –участие в военно-спортивных объединениях; –выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов	Результаты участия в соревнованиях. Фотоотчеты

6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.02

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки

профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Приложение к программе: «Дневник практики»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

УП.02 _____ (даты практики)

ПП.02 _____ (даты практики)

СПО 43.01.01 «Официант, бармен»

Студент(ка) _____, группа _____

Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: _____

Фамилия, И.О. преподавателя\ мастера п/о

Руководитель практики : _____

Фамилия, И.О. руководителя предприятия