

к ООП по профессии
43.01.01 Официант, бармен

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

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 250-од от 16 июня 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по

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

г.о. Электросталь, 2022г.

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по профессии
43.01.01. Официант, бармен
Протокол №
« ___ » июня 2022г. г.
_____ /Савельева А.В./

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 приказом № 250-од от 16 июня 2022 года.
3. Профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015г., № 910н.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
 - 2. Результаты освоения программы практики**
 - 3. Структура и содержание практики**
 - 4. Условия реализации программы практики**
 - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 баре, буфете; - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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 баре, 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 - 396 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 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: [Профессиональный стандарт Официант/бармен](#)
 (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н)

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
43.01.01.Официант, бармен	Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н)	4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД) Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой
<i>Обобщенная трудовая функция</i>	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками
Трудовая функция В/06.4	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Трудовое действие	<p>Оформление витрины и барной стойки</p> <p>Оценка наличия запасов запаса посуды, аксессуаров и инструментов. Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок. Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товаротранспортные накладные, сертификаты, декларации. Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара. Разработка меню бара</p> <p>13. Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков</p> <p>Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков</p> <p>Приготовление холодных и горячих закусок</p> <p>Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара. Принятие и оформление платежей за выполненный заказ. Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара. Подготовка бара, буфета к закрытию. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу</p>

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	7.2.
	Подготовка бара, буфета к обслуживанию	7.2.
	Подготовка бара, буфета к обслуживанию	7.2.
Тема 2. Материально-техническое и ин- формационное оснащение бара и буфета	Подготовка бара, буфета к обслуживанию	7.2.
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	Расчёт с потребителями, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации	7.2.
	Ведение кассовой документации	7.2.
	Ведение кассовой документации	7.2.

Ведение учётно-отчётной документации в соответствии 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.
	Дифференцированный зачёт: Обслуживание потребителей за барной стойкой безалкогольными напитками	7.2.
Всего		144

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.02	Содержание учебного материала 5-6 семестр	396:
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
	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 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 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 безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;	7,2
Приготовление простых закусок	7,2
Ведение расчётов с потребителем	7,2
Оформление платежей по счетам	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
Всего	396

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.01 и ПП.01

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, 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 лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Оборудование мастерской по компетенции Ресторанный сервис:

- 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:

Организация и технология обслуживания в барах...

Т. Р. Любецкая. "Организация и технология обслуживания в барах, буфетах".

Дополнительные источники:

Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах

Автор: Виктор Архипов, Е. Иванникова (Серия «Профессиональное образование»).

Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена М.: Академия

-интернет ресурсы

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, –участие в конкурсах профмастерства;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения Отзывы с мест прохождения производственной 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 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 дифференцированный зачет. Дифференцированный 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