

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

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 168-од от 01 июля 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.02 ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики (ПП.02) является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения одного из основных видов деятельности: **ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.**

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики является освоение одного из основных видов деятельности: **Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания**, т.е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках **ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида производственной практики должен:

уметь:

- ✓ осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- ✓ организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ выполнять регламенты службы питания; - формировать фонд нормативных и технических документов службы питания на современном уровне;
- ✓ использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ контролировать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж;
- ✓ разрабатывать и внедрять критерии оценки качества обслуживания;
- ✓ эффективно решать вопросы, возникшие в незапланированной ситуации;
- ✓ осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- ✓ организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ контролировать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке;

знать:

- ✓ законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службыпитания гостиничного комплекса;
- ✓ задачи, функции, особенности организации разных типов и классов методов и форм обслуживания;
- ✓ нормы обслуживания, методики определения численности персонала дляпредоставления услуг высокого качества; - методику определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- ✓ материально-техническое оснащение торговой деятельности организацийслужбы питания;
- ✓ нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ этапы процесса обслуживания;
- ✓ технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания ипродаж в подразделениях службы питания;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ регламенты службы питания;
- ✓ НТД регламентирующие работу службы питания;
- ✓ документооборот службы питания;
- ✓ особенности оформления и составления отдельных видов организационно –распорядительных и финансово-расчетных документов;
- ✓ порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением;
- ✓ специальные виды услуг и формы обслуживания; специализированные технологии и информационные программы, используемые в работе службы питания;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ методы оценки качества предоставленных услуг;
- ✓ нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокогокачества;
- ✓ особенности взаимодействия службы питания с другими службамигостиницы;
- ✓ критерии и показатели качества обслуживания
- ✓ законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службыпитания гостиничного комплекса;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ регламенты службы питания;
- ✓ особенности оформления и составления отдельных видов организационно –распорядительных и финансово-расчетных документов;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном
- ✓ особенности взаимодействия службы питания с другими службамигостиницы;
- ✓ критерии и показатели качества обслуживания.

иметь практический опыт

- ✓ Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным инормативным актам;
- ✓ Оценка и планирование потребностей службы питания в материальныхресурсах и персонале;
- ✓ Организация деятельности сотрудников службы
- ✓ питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- ✓ Координация деятельности сотрудников службы питания;
- ✓ Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания;
- ✓ Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса;
- ✓ Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным инормативным актам;
- ✓ Оценка и планирование потребностей службы питания в материальныхресурсах и персонале;
- ✓ Организация деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и

- стандартами гостиницы;
- ✓ Координация деятельности сотрудников службы питания;
- ✓ Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания.

1.3. Количество часов на производственную практику

Всего – 2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01

Результатом производственной практики является освоение *общих компетенций (ОК)*:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональных компетенций (ПК):

Вид деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
	ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
	ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики ПП.02 ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Наименование профессионального модуля</i>	<i>Объем времени, отводимый на практику (часов/ неделя)</i>	<i>Сроки проведения</i>
<i>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3</i>	ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	72/2	5,6 семестры

3.2. Содержание обучения по ПП.02 ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

№ занятия	Содержание учебного материала, практические занятия	Кол-во часов	Уровень усвоения
1.	Цели и задачи производственной практики. Инструктаж.	2	1
2.	Ознакомление и изучение режима работы предприятия.	4	1
3.	Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	3	1
4.	Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	3	1
5.	Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	3	2-3
6.	Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	3	2-3
7.	Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	3	2-3
8.	Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	3	2-3
9.	Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	6	2 -3
10.	Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	3	2-3
11.	Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	3	2-3
12.	Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	3	2-3
13.	Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	3	2-3
14.	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	3	2-3
15.	Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	6	2-3
16.	Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	6	2-3
17.	Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	3	2-3
18.	Распределение персонала по организациям службы питания.	3	2-3
19.	Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы.	3	2-3
20.	Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания	4	2-3
21.	Дифференцированный зачет.	2	
	ИТОГО:	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- программа производственной практики;
- учебно-методические материалы;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- график защиты отчетов по практике.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы производственной практики обеспечена наличием базы для прохождения практики.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- соблюдать установленный график консультаций по практике в ОПК.

4.3 Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
2. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт российской федерации
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
4. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
7. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
8. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2019.
9. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
10. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
11. Томашевская К. В., Соколова Е. А. Речевая коммуникация в туристской сфере - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
12. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>

13. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>

14. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6.

15. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1>

16. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1>

17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.

18. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

19. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1>

20. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1>

Дополнительные источники

1. Миронов Сергей. Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2019.
2. Победоносцева Елена. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2019.
3. Наталья Богатова. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
3. <http://prohotel.ru>

4.4 Кадровое обеспечение производственной практики

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального модуля, а также работники предприятий, организаций, закрепленные за обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в последний день практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике. Отчет должен давать представление о работе, проделанной студентом за период производственной практики. Отчет подписывается практикантом.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по видам работ в соответствии с разделами тематического плана практики.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Процедура защиты состоит из доклада студента о проделанной работе в период практики (до 5 мин), а затем ответов на вопросы по существу доклада.

Критериями оценки результатов практики студентом являются:

- мнение руководителя практики от организации об уровне подготовленности студента (аттестационный лист), инициативности в работе и дисциплинированности, излагаемое в характеристике;
- степень выполнения программы практики;
- содержание и качество представленных студентом отчетных материалов;
- уровень знаний, показанный при защите отчета о прохождении практики.

Оценка сформированности профессиональных компетенций на производственной практике

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах	Наблюдение за действиями обучающегося Экспертная оценка на практическом занятии Зачет по производственной практике

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;	Наблюдение за действиями обучающегося Экспертная оценка на практическом занятии Зачет по производственной практике
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;	Наблюдение за действиями обучающегося Экспертная оценка на практическом занятии Зачет по производственной практике

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно, к различным контекстам.	<i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.	<i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i></p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i></p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i></p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i></p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i></p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике</i></p>