

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 (товарнотранспортные 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 свежевыжатых 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. |
| | 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 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 |
| | 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 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 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 | 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