

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ №145 от 31 августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
Профессия 43.01.01 «Официант бармен»**



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.01.Официант бармен, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В. Николаенко, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Фамилия, инициалы

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии «ОООП»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК _____ А.В. Николаенко

Инициалы, фамилия

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания » рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01.Официант бармен

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист _____ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия / организации

подпись, должность, инициалы, фамилия

«__» ____ 20__ г.

М.П.

©) А.В. Николаенко – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-4-
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-6-
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-7-
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-14-
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-16-

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) профессии 43.01.01 Официант бармен в части освоения профессионального «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания;
- встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюдо и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещение гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики - 288 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Содержание общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации обслуживания.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий

	психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практики профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Формирование компетенций (код, наименование)
ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания		288	
Тема 1. Вступление. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Инструктаж по противопожарной безопасности в учебном ресторане. Ознакомление с квалификационной характеристикой официанта ш разряда.	6	ПК 1.1
Тема 2. Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение структуры и оснащения ПОП (производственных, торговых, складских и др. типов помещений). Виды ПОП. Структура управления.	6	ПК 1.1
Тема 3. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся фарфоровой и фаянсовой посуды.	6	ПК 1.1
Тема 4. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, объем, назначение) имеющейся стеклянной и хрустальной посуды.	6	ПК 1.1
Тема 5. Изучение ассортимента металлической посуды.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся	6	ПК 1.1

	металлической посуды.		
Тема 6. Изучение ассортимента столовых приборов.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов имеющихся столовых приборов, их назначения.	6	ПК 1.1
Тема 7. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Расчет потребности в столовой посуде и приборах для конкретного ПОП по заданным параметрам.	6	ПК 1.2
Тема 8. Изучение ассортимента столового белья.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов имеющегося столового белья. Расчет потребности в столовом белье различных видов для конкретного ПОП по заданным параметрам.	6	ПК 1.2
Тема 9. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение имеющихся образцов меню (оформление, последовательность блюд). Составление меню со свободным выбором блюд по заданным параметрам.	6	ПК 1.2.
Тема 10. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина по заданным параметрам.	6	ПК 1.2
Тема 11. Изучение винной и коктейльной карт.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение имеющихся образцов карт напитков (оформление, последовательность).	6	ПК.1.1 ПК.1.2
Тема 12. Подготовка зала к обслуживанию с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организация рабочего места. Подготовка зала к обслуживанию (уборка, расстановка мебели, накрытие стола скатертями) , в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ. Изучение приема замены грязной скатерти на чистую.	6	ПК 1.2

. Техника работы со скатертью.			
Тема 13. Складывание салфеток различными способами с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение техники складывания салфеток различными способами, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.2
Тема 14. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Способы полирования столовой посуды и приборов. Организация рабочего места официанта на подсобном столе (серванте официанта, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.).	6	ПК 1.2
Тема 15. Техника работы официанта в торговом зале.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Способы переноса столовой посуды и столовых приборов в торговом зале. Техника работы с подносом.	6	ПК 1.2
Тема 16. Сервировка стола к завтраку.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Последовательность и техника сервировки стола к завтраку. Варианты сервировки, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.2
Тема 17. Сервировка стола к обеду.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Последовательность и техника сервировки стола к обеду. Варианты сервировки, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.2
Тема 18. Сервировка стола к ужину.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Последовательность и техника сервировки стола к ужину. Варианты сервировки, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.2.

Тема 19. Личная подготовка официанта к обслуживанию.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Соответствие внешнего вида официанта санитарно-гигиеническим требованиям, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.. Наличие предметов, необходимых для работы официанта. Инструктаж метрдотеля перед началом работы.	6	ПК 1.2.
Тема 20. Методы подачи блюд. Русский метод.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Порядок сервировки стола и расположения блюд. Техника обслуживания.	6	ПК 1.2
Тема 21. Французский метод подачи блюд.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.2
Тема 22. Английский метод подачи блюд.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.2.
Тема 23. Американский и комбинированный метод подачи блюд.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.1
Тема 24. Правила подачи холодных и горячих закусок.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для холодных и горячих закусок. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.3.
Тема 25. Правила подачи супов.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для различных видов супов. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд.	6	ПК 1.3
Тема 26. Правила подачи	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной	6	ПК 1.3.

горячих блюд.	безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для горячих вторых блюд. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..		
Тема 27. Правила подачи десертов и кондитерских изделий.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для десертных блюд и кондитерских изделий. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.3.
Тема 28. Правила подачи холодных и горячих напитков.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для холодных и горячих напитков. Используемые методы подачи. Техника налива холодных напитков из кувшина, бутылки. Характерные особенности подачи отдельных напитков, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.3.
Тема 29. Правила подачи вино-водочных изделий.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Краткая характеристика основных вино-водочных изделий. Техника разлива напитков в бокалы. Подача напитков порционно.	6	
Тема 30. Правила подачи коллекционных и марочных вин.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология презентации и подачи вина. Отработка приема разлива напитков, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.3.
Тема 31. Правила подачи игристых вин.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология презентации игристого вина. Техника откупоривания бутылки и розлива напитка, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.3.
Тема 32. Встреча посетителей и прием заказа.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка алгоритма встречи посетителей в торговом зале и посадки за стол. Техника приема заказа. Рекомендация блюд и напитков.	6	ПК 1.3
Тема 33. Передача заказа на	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной	6	ПК 1.3.

производство и в буфет. Работа с POS-терминалом.	безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Техника передачи заказа от официанта на производство и в буфет. Изучение алгоритма работы на компьютерно-кассовой системе.		
Тема 34. Дополнительная сервировка стола.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Формирование умения анализировать заказ гостя. Отработка приемов досервировки стола в зависимости от заказа посетителя, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.3
Тема 35. Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка умения работы на компьютерно-кассовой системе, разлива напитков и подачи блюд разными способами. Изучение правил уборки использованной посуды, приборов, белья. Сбор посуды «в две тарелки», «в три тарелки».	6	ПК 1.3
Тема 36. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление умения заполнять бланки счетов официанта и выбивать счета с использованием компьютерно-кассовой системы. Отработка техники подачи счета посетителю.	6	ПК 1.3.
Тема 37. Техника уборки столов.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление правил уборки использованной посуды, приборов, белья. Сбор посуды «в две тарелки», «в три тарелки». Закрепление приемов замены грязной скатерти на чистую.	6	ПК 1.4.
Тема 38. Технология обслуживания гостя в торговом зале.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка приемов встречи гостя, приема заказа, обслуживания в соответствии с заказом и расчета с посетителем.	6	ПК 1.4.
Тема 39. Подготовка к обслуживанию банкетов.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка приемов расстановки мебели в зале для банкета, подготовки столовой посуды, приборов, белья. Формирование умения сервировки банкетных столов, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	6	ПК 1.4.
Тема 40. Приемы обслуживания	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной	6	ПК 1.4

банкета с частичным обслуживанием официантами.	безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление русского способа подачи блюд. Отработка приемов подачи алкогольных и безалкогольных напитков и блюд разными способами.		
Тема 41. Подготовка к банкету-фуршету.	. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подготовка столовой посуды, приборов и белья к банкету. Формирование умений сервировки банкетного стола, изучение различных способов расстановки бокалов на столе.	6	ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 42. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма обслуживания банкета-фуршета. Отработка приемов подачи напитков и блюд гостям с подноса.	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК.1.4
Тема 43. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Подготовка торгового зала к проведению банкета. Закрепление приемов подачи напитков и блюд с подноса.	6	ПК 1.2
Тема 44. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Формирование умений по сервировки чайного стола. Закрепление различных способов подачи блюд и горячих напитков на банкете. Отработка приема разлива напитков по бокалам.	6	ПК 1.2
Тема 45. Организация питания по типу «шведский стол». Приемы обслуживания.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение технологии организации «шведского стола», используемого оборудования, посуды. Отработка приемов сервировки столов для посетителей в торговом зале, обслуживания гостей при организации питания по типу «шведский стол».	6	ПК 1.2
Тема 46. Организация обслуживания участников конференций, форумов, съездов.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов. Составление меню для участников таких мероприятий. Отработка приемов сервировки столов для данного вида обслуживания. Закрепление способов подачи блюд и напитков, уборки	6	ПК 1.2

	использованной посуды. Порядок расчета с участниками мероприятий.		
Тема 47. Обслуживание в номерах гостиниц.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление технологии обслуживания в номерах гостиниц. Подбор посуды в соответствии с заказом, работа с сервировочной тележкой. Отработка приемов сервировки стола и обслуживания в номере гостиницы. Правила этикета. Расчет с гостем.	6	ПК 1.2
Тема 48. Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.01 Официант, бармен

- Положение об учебной и производственной практике

обучающихся/студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

- Рабочий учебный план по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

• Программа профессионального модуля ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

- Приказ

• Программа практики ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания

- Бланк дневника обучения
- Бланк аттестационного листа
- Бланк характеристики

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в лаборатории, мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

учебных кабинетов:

- Организация обслуживания в организациях общественного питания;

Лаборатории:

- Технологии обслуживания в общественном питании

залов:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

мастерской:

- банкетный зал

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные стенды
- стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения:

- компьютер
- переносной мультимедийный проектор и экран
- компьютерно-кассовая система.
- телевизор

Оборудование лаборатории, мастерской и рабочих мест:

- обеденные столы

- стулья
- подсобный стол
- приставной стол
- компьютерно-кассовая система
- тележка сервировочная
- столовая посуда и приборы
- столовое белье.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- обеденные столы
- стулья
- подсобный стол или сервант официанта
- приставной стол
- барная стойка
- холодильник
- технологическое оборудование раздаточной или «шведской» линии
- компьютерно-кассовая система
- тележка сервировочная
- столовая посуда и приборы
- столовое белье.

4.3. Требования к руководителям практики:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по производственной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Учебная практика проводится под руководством мастеров производственного обучения

Требования к руководителям практики определяются в соответствии с ФГОС профессии.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство обучающимися осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации (предприятия).

Старшие мастера, председатели цикловых комиссий руководителей практики

- осуществляют подбор мест прохождения практик совместно с мастерами производственного обучения;

- готовят проекты приказов о распределении обучающихся по местам практик, обеспечивают планирование, организацию и учет результатов практики;

- контролируют работу руководителей практик, устанавливают контакт с руководителями практики от организации и выборочно посещают места прохождения практик;

- принимают меры по устранению недостатков в организации практики и вносят предложения по ее совершенствованию;

- изучают отчетную документацию практикантов и отчеты мастеров производственного обучения,

- руководители практик, составляют общий годовой отчет по итогам всех видов и этапов практик.

5.1.Руководитель практики от колледжа:

- участвует в разработке рабочей программы практики, календарного плана (графика) прохождения практики и индивидуальных заданий по практике;

- оказывает консультационно-методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики;

- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы обучающихся программе практики;

- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу по выполнению программы практики;

- составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании цикловой комиссии.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
обучающегося 2 курса _____ ОБ группы профессия 43.01.01. Официант, бармен

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____ ГБПОУ РК «РКИГ»

Лаборатория _____ «Технологии _____ обслуживания _____ в _____ общественном
питании _____

Сроки прохождения практики: _____

Симферополь, 20____

ГРАФИК (КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН) ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Планируемая работа	Наименование организации, предприятия, отдела (цеха) и рабочее место обучающегося
	Тема 1. Вступление. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта.	
	Тема 2. Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.	
	Тема 3. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.	
	Тема 4. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	
	Тема 5. Изучение ассортимента металлической посуды.	
	Тема 6. Изучение ассортимента столовых приборов.	
	Тема 7. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах.	
	Тема 8. Изучение ассортимента столового белья.	
	Тема 9. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд.	
	Тема 10. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	
	Тема 11. Изучение винной и коктейльной карт.	
	Тема 12. Подготовка зала к обслуживанию. Техника работы со скатертью, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 13. Складывание салфеток различными способами.	
	Тема 14. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.	
	Тема 15. Техника работы официанта в торговом зале, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 16. Сервировка стола к завтраку, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 17. Сервировка стола к обеду, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 18. Сервировка стола к ужину, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 19. Личная подготовка официанта к обслуживанию.	
	Тема 20. Методы подачи блюд. Русский метод.	
	Тема 21. Французский метод подачи блюд, в соответствии со стандартами ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 22. Английский метод подачи блюд, в соответствии со стандартами ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	
	Тема 23. Американский и комбинированный метод подачи блюд, в соответствии со стандартами ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	

	Тема 24. Правила подачи холодных и горячих закусок, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 25. Правила подачи супов, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 26. Правила подачи горячих блюд.	
	Тема 27. Правила подачи десертов и кондитерских изделий, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	
	Тема 28. Правила подачи холодных и горячих напитков, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	
	Тема 29. Правила подачи вино-водочных изделий, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	
	Тема 30. Правила подачи коллекционных и марочных вин, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	
	Тема 31. Правила подачи игристых вин, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	
	Тема 32. Встреча посетителей и прием заказа, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	
	Тема 33. Передача заказа на производство и в буфет. Работа с POS-терминалом.	
	Тема 34. Дополнительная сервировка стола, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	
	Тема 35. Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.	
	Тема 36. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.	
	Тема 37. Техника уборки столов.	
	Тема 38. Технология обслуживания гостя в торговом зале, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 39. Подготовка к обслуживанию банкетов, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 40. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 41. Подготовка к банкету-фуршету, в соответствии со стандартам ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ..	
	Тема 42. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	
	Тема 43. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.	
	Тема 44. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	
	Тема 45. Организация питания по типу «шведский стол». Приемы обслуживания.	
	Тема 46. Организация обслуживания участников конференций,	

	форумов, съездов.	
	Тема 47. Обслуживание в номерах гостиниц.	
	Тема 48. Дифференцированный зачет	

1. Обучающийся _____
(Ф.И.О.) (подпись)

2. Руководитель практики от колледжа

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

3. Руководитель практики от предприятия, организации

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Виды выполняемой работы	Оценки, замечания руководителя практики

Обучающийся _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Руководитель практики от колледжа
преподаватель _____
(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

Руководитель практики от предприятия, организации

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

М.П.

Дата _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
обучающиеся

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

профессии: 43.01.01. Официант, бармен

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 201__ г. по _____ 20__ г.

прошел _____ практику
(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

по профессиональному модулю _____

в колледже / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
1.	выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания;			
2.	встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню;			
3.	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;			
4.	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;			
5.	подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;			
6.	расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей;			
7.	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;			
8.	обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;			
9.	обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;			
10.	применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;			

* отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование компетенции	Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
	сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована
ПК 1.1. выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.			
ПК 1.2. обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.			
ПК 1.3. обслуживать массовые банкетные мероприятия.			
ПК.1.4.обслуживать потребителей при использовании специальных форм обслуживания.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: _____

_____ (Программа практики выполнена в полном объеме)
« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики _____
М.П. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающиеся

_____ (фамилия, имя, отчество обучающегося)

профессии: 43.01.01. Официант, бармен

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 201__ г. по _____ 201__ г.

прошел _____ практику
(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

по профессиональному модулю _____

в колледже / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

_____ (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся сформировал умения

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюдо и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещение гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

Приобрел первоначальный практический опыт

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания;
- встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;

***Для последующего освоения компетенций по избранной профессии
общих***

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

профессиональных

- Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
- Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
- Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации обслуживания.

1. Общая характеристика обучающегося:

1.1. Отношение к работе

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

1.3. Соблюдение правил техники безопасности

1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Другое

Результат практики

(Программа практики выполнена успешно в полном объеме)

«___» _____ 20___ г.

Руководитель практики

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЖЕЛАНИЯ (при необходимости)

1. Замечания к обучающемуся во время прохождения практики:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

2. Пожелания и рекомендации для обучающемуся:

[illegible]

для образовательной организации:

[illegible]

Руководитель практики _____
М.П. (подпись) (должность, Ф.И.О.)