

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

---

**Специальность СПО: 43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО**

**Вид практики: учебная практика**

**Оценочные материалы по практике  
УП.02 Предоставление услуг предприятия питания**

**Разработчики:**

---

*(место работы) (занимаемая должность) (подпись, инициалы, фамилия)*

*(место работы) (занимаемая должность) (подпись, инициалы, фамилия)*

*(место работы) (занимаемая должность) (подпись, инициалы, фамилия)*

**Председатель цикловой методической комиссии**

*(должность) (подпись) (И.О. Фамилия)*

**Эксперт**

---

*(место работы) (подпись) (И О Фамилия)*

М. П.  
организации

## 1. ВИД, СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Вид, структура и объем практики представлены в таблице 1.

Таблица 1. Вид, структура и объем практики

| Вид, тип практики | Объем практики, ак. ч | Форма промежуточной аттестации |
|-------------------|-----------------------|--------------------------------|
| УП.02             | 36                    | зачет                          |
|                   |                       |                                |

## 2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Практика учебная по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей основной образовательной программы по основным видам деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести первоначальный практический опыт и овладеть профессиональными компетенциями в соответствии с выбранными видами деятельности, а также продолжить формирование общих компетенций (таблица 2).

Таблица 2. Планируемые результаты практики

| Результаты прохождения практики                                                                        | Практический опыт                                                                                                                                                                                           | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Виды учебной деятельности обучающихся в период практики                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПМн. 02 Предоставление услуг предприятия питания</b>                                                |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ВД. Предоставление услуг предприятия питания</b>                                                    |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ПК 2.1.</b><br>Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания | - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;<br>- приема и оформления заказа на бронирование столика;<br>- приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; | - осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;<br>- использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;<br>- вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;<br>- презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; | — Подготовка к обслуживанию и приему гостей<br>— Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку<br>— Выполнение сервировки стола к обеду.<br>— Выполнение сервировки стола к ужину.<br>— Корректировать сервировку стола в соответствии с |
| <b>ПК 2.2.</b><br>Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания                 | - предоставления информации организации питания;<br>- ведение учета заказанных столиков в зале организации питания;<br>- оценки материальных ресурсов предприятия питания;                                  | - предоставлять первичную                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ПК 2.3.</b><br>Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в                            |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами                                        | - оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания;<br>- планирования текущей деятельности предприятия питания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | подачей блюда.<br>— Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ПК 2.4.</b><br>Контролировать качество продукции и услуг общественного питания                            | - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;<br>- координации и контроля деятельности предприятия питания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | различными стилями<br>• Silver service<br>• Банкетный сервис<br>• Шведский стол<br>• Gueridon Service                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ПК 2.5.</b><br>Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга    | - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;<br>- проведения вводного инструктажа текущего инструктажа сотрудников производственной службы;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | - осуществлять планирование, организацию, координацию контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | - Владение техникой сбора и используемой посуды и приборов                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ПК 2.6.</b><br>Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и напитков, включенных в меню | - проведения вводного инструктажа сотрудников производственной службы;<br>- распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;<br>- координации деятельности сотрудников производственной службы;<br>- контроля выполнения регламентов производственной службы;<br>- взаимодействия с службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;<br>- управления конфликтными ситуациями в коллективе;<br>- реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и | взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;<br>- использовать информационные технологии для ведения дела производства выполнения регламентов производственной службы;<br>- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;<br>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок;<br>- презентовать напитки с элементами бармен-шоу;<br>- составлять отчеты в специализированных программах учета о | - Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.<br>- Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей ресторана.<br>Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.<br>Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара<br>Владение техникой обслуживания при подаче блюд |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>         лояльности;<br/>         встречи и приветствия<br/>         гостей в организации<br/>         питания;<br/>         - информирования гостей<br/>         о работе организации<br/>         питания<br/>         предоставляемых<br/>         услугах;<br/>         - размещения гостей за<br/>         столом в зале<br/>         организации питания;<br/>         - подготовки зала<br/>         обслуживания<br/>         организации питания<br/>         перед началом<br/>         обслуживания гостей и<br/>         перед закрытием зала;<br/>         - Подготовки<br/>         (досервировка,<br/>         пересервировка) стола<br/>         для подачи очередного<br/>         блюда и к приходу новых<br/>         гостей;<br/>         - проверки состояния<br/>         столовой посуды и<br/>         приборов (чистота,<br/>         целостность);<br/>         - подачи блюд и напитков<br/>         гостям организации<br/>         питания;<br/>         - сбора использованной<br/>         столовой посуды и<br/>         приборов со столов;<br/>         - поддержания чистоты и<br/>         порядка в зале<br/>         обслуживания;<br/>         - подготовки мебели,<br/>         оборудования и<br/>         инвентаря, посуды бара,<br/>         буфета к обслуживанию<br/>         гостей;<br/>         - приготовления<br/>         заготовок для напитков;<br/>         - приготовления<br/>         свежесжатых соков;<br/>         - реализации готовых к<br/>         употреблению<br/>         безалкогольных<br/>         напитков;<br/>         - уборки использованной<br/>         барной посуды со столов       </p> | <p>         выполненных заказах и<br/>         реализованной<br/>         продукции в баре;<br/>         - ставить задачи<br/>         сотрудникам,<br/>         находящимся в<br/>         подчинении, и<br/>         контролировать<br/>         выполнение<br/>         вспомогательных работ<br/>         по обслуживанию<br/>         гостей в баре;<br/>         - составлять заявки на<br/>         продукты, напитки и<br/>         сырье, используемые<br/>         при приготовлении<br/>         напитков и закусок;<br/>         - проверять качество и<br/>         соответствие<br/>         оформления блюд и<br/>         напитков<br/>         установленным<br/>         требованиям<br/>         внутренних стандартов<br/>         к качеству и<br/>         оформлению блюд и<br/>         напитков;<br/>         - досервировывать,<br/>         пересервировывать стол<br/>         в соответствии с<br/>         заказанными блюдами и<br/>         последовательностью<br/>         подачи блюд и<br/>         напитков;<br/>         - подавать блюда и<br/>         напитки с подносов,<br/>         сервировочных тележек<br/>         и подсобных столиков;<br/>         - презентовать гостям<br/>         блюда и напитки при<br/>         подаче;<br/>         - производить операции<br/>         по подготовке блюда и<br/>         напитков к презентации<br/>         в присутствии гостей;<br/>         - порционировать и<br/>         доводить до готовности<br/>         блюда в присутствии<br/>         потребителей;<br/>         - разрешать<br/>         конфликтные ситуации;<br/>         - подавать меню, карту       </p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>бара и барной стойки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;</li> <li>- рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;</li> <li>- передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар;</li> <li>- досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания;</li> <li>- получение блюд и напитков с кухни и бара;</li> <li>- подачи блюд и напитков гостям организации питания;</li> <li>- замены использованной посуды, приборов и столового белья;</li> <li>- оформления витрины и барной стойки;</li> <li>- приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;</li> <li>- рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;</li> <li>- приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков</li> <li>- приготовления и подачи чая, кофе;</li> <li>- готовки, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей;</li> <li>- готовки и подачи свежесжатых соков;</li> <li>- готовки, оформления и подачи чая, кофе;</li> <li>- подачи вина, пива, крепких спиртных напитков;</li> </ul> | <p>вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;</li> <li>- давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;</li> <li>- консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</li> </ul> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;</li> <li>- разрешения конфликтных ситуаций;</li> <li>- использования электронного меню, интерактивного бара;</li> <li>- консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции;</li> <li>- эксплуатации оборудования бара;</li> <li>- пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;</li> <li>- занесения в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах;</li> <li>- подготавливания барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции;</li> <li>- встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</li> <li>- соблюдения времени, последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;</li> <li>- использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия;</li> <li>- выдерживания температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;</li> <li>- сервировки</li> </ul> |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>(досервировывать, пересервировывать) столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);</li> <li>- проведения оформления счета для оплаты;</li> <li>- выжимания сока из citrusовых, мягких и твердых плодов;</li> <li>- порционирования, сервирования и украшения свежавыжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания;</li> <li>- открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;</li> <li>- разлития газированных и негазированных безалкогольных напитков;</li> <li>- применения скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;</li> <li>- предоставления счета гостям организации питания;</li> <li>- приема оплаты в наличной и безналичной формах;</li> <li>- оформления возврата оформленных платежей;</li> <li>- формирования кассовых отчетов в специализированных</li> </ul> |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | программах;<br>- подачи карты вин, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;<br>- проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;<br>- использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;<br>- оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

#### 3.1 Текущий контроль

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по профессиональному модулю, отраженным в рабочей программе ПМ код и название модуля и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной/производственной практики в соответствии с рабочей программой практики и графиком выполнения индивидуального задания происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики) и контроль за ведением дневника практики;
- наблюдение за сроком и качеством выполнения работ на практике (в соответствии с выданным индивидуальным заданием), подготовкой и сбором материалов для отчета обучающегося по практике (с отметкой о выполнении работ в дневнике практики).

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения практики.

Таблица 3. Шкала оценивания на этапе текущей аттестации

| №  | Контрольные мероприятия             | Оценка | Шкала оценивания                                                                                      |
|----|-------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Последовательность выполнения работ | 5      | Демонстрирует полное понимание задания. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.            |
|    |                                     | 4      | Демонстрирует значительное понимание задания. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.      |
|    |                                     | 3      | Демонстрирует частичное понимание задания. Большинство требований, предъявляемых к заданию выполнены. |
|    |                                     | 2      | Демонстрирует небольшое понимание задания. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.   |

### 3.2 Промежуточная аттестация

1. Промежуточная аттестация по учебной/производственной практике (далее - ПА) проводится в форме комплексного дифференцированного зачета

Обучающиеся допускаются к ПА при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных программой и графиком выполнения индивидуального задания, получения положительной оценки по каждому пункту текущего контроля по практике и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с индивидуальным заданием на практику.

Обучающиеся, проходящие практику, сдают руководителю практики дневник практики, аттестационный лист и характеристику руководителя практики от профильной организации, отчет о прохождении практики. К отчету прилагаются копии документов, таблицы, графики и т.д.

Материалы практики (отчет, характеристика, аттестационный лист, дневник практики и др.) после ее защиты хранятся в структурном подразделении, реализующем образовательную программу среднего профессионального образования.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике индивидуальному заданию на практику;
- оформление дневника и отчета по практике в соответствии с

требованиями согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования и методическим рекомендациям по практике;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- устный отчет обучающегося по результатам прохождения практики;
- правильность и глубина ответов при устном отчете по результатам прохождения практики;
- умение связывать теорию с практикой;
- логика и аргументированность изложения материала;
- грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий;
- культура речи.

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение умений и практического опыта на практике.

#### **Примерный перечень контрольных вопросов:**

1. Продemonстрировать прием и оформления заказа на бронирование столика;
2. Продemonстрировать приемы и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку;
3. Продemonстрировать предоставления информации об организации питания;
4. Продemonстрировать ведение учета заказанных столиков в зале организации питания;
- оценки материальных ресурсов предприятия питания;
5. Продemonстрировать планирования текущей деятельности предприятия питания;
6. Продemonстрировать формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
7. Продemonстрировать координации и контроля деятельности предприятия питания;
8. Продemonстрировать проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;
9. Продemonстрировать распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;
10. Продemonстрировать взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;
11. Продemonстрировать управления конфликтными ситуациями в коллективе;
12. Продemonстрировать реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;
13. Продemonстрировать технику встречи и приветствия гостей в организации питания;
14. Продemonстрировать технику информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах;
15. Продemonстрировать технику размещения гостей за столом в зале организации питания;
16. Продemonстрировать технику подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала;
17. Продemonстрировать технику подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;
18. Продemonстрировать технику проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность);
19. Продemonстрировать технику подачи блюд и напитков гостям организации питания;

20. Продемонстрировать технику сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
21. Продемонстрировать технику подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания;
22. Продемонстрировать технику приготовления заготовок для напитков;
23. Продемонстрировать технику приготовления свежавыжатых соков;
24. Продемонстрировать технику реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков;
25. Продемонстрировать технику уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки;
26. Продемонстрировать технику приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;
27. Продемонстрировать технику рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
28. Продемонстрировать технику передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
29. Продемонстрировать технику досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания;
30. Продемонстрировать технику получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания;
31. Продемонстрировать технику подачи блюд и напитков гостям организации питания;
32. Продемонстрировать технику замены использованной посуды, приборов и столового белья;
33. Продемонстрировать технику оформления витрины и барной стойки;
34. Продемонстрировать технику приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
35. Продемонстрировать технику рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;
36. Продемонстрировать технику приготовления и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков
37. Продемонстрировать технику приготовления и подачи чая, кофе;
38. Продемонстрировать технику готовки, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей;
39. Продемонстрировать технику готовки и подачи свежавыжатых соков;
40. Продемонстрировать технику готовки, оформления и подачи чая, кофе;
41. Продемонстрировать технику подачи вина, пива, крепких спиртных напитков;
42. Продемонстрировать технику проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;
43. Продемонстрировать технику разрешения конфликтных ситуаций;
44. Продемонстрировать технику использования электронного меню, интерактивного бара;
45. Продемонстрировать технику консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции;
46. Продемонстрировать технику эксплуатации оборудования бара;
47. Продемонстрировать технику пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
48. Продемонстрировать технику занесения в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах;
49. Продемонстрировать технику подготавливания барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции;
50. Продемонстрировать технику встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
51. Продемонстрировать технику соблюдения времени, последовательности и

- синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
52. Продемонстрировать технику использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия;
  53. Продемонстрировать технику выдерживания температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
  54. Продемонстрировать технику сервировки (досервировывать, пересервировывать) столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
  55. Продемонстрировать технику пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);
  56. Продемонстрировать технику проведения оформления счета для оплаты;
  57. Продемонстрировать технику выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
  58. Продемонстрировать технику порционирования, сервирования и украшения свежесжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания;
  59. Продемонстрировать технику открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
  60. Продемонстрировать технику разлития газированных и негазированных безалкогольных напитков;
  61. Продемонстрировать технику применения скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
  62. Продемонстрировать технику предоставления счета гостям организации питания;
  63. Продемонстрировать технику приема оплаты в наличной и безналичной формах;
  64. Продемонстрировать технику оформления возврата оформленных платежей;
  65. Продемонстрировать технику формирования кассовых отчетов в специализированных программах;
  66. Продемонстрировать технику подачи карты вин, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
  67. Продемонстрировать технику проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
  68. Продемонстрировать технику использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;
  69. Продемонстрировать технику оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации

При выставлении дифференцированного зачета (зачета) используются критерии оценивания, представленные в таблице 4.

Таблица 4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций на этапе промежуточной аттестации

| Показатели оценивания компетенций | Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенции                                  |                                                                                     |                                                                          |                                                                                 |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | Неудовлетворительный                                                                         | Минимально допустимый (пороговый)                                                   | Средний                                                                  | Высокий                                                                         |
| <b>Наличие умений</b>             | При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые | Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с негрубыми ошибками. | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные |

|                                                    |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | ошибки                                                                                                                                                  | Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)                                                                                                                                                                              | некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами                                                                                                  | задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов                                                                                                            |
| <b>Наличие практического опыта</b>                 | При выполнении стандартных заданий практический опыт не продемонстрирован. Имели место грубые ошибки                                                    | Имеется минимальный набор навыков (практического опыта) для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами                                                                                                                                                 | Продemonстрирован при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами                                                                                                                | Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач          |
| <b>Характеристика сформированности компетенции</b> | Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, практического опыта недостаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству профессиональных задач | Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта и мотивации в целом достаточно для решения стандартных профессиональных задач | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практический опыт и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных профессиональных задач |
| <b>Оценка по практике (выбрать нужное)</b>         | <i>Неудовлетворительно</i>                                                                                                                              | <i>Удовлетворительно</i>                                                                                                                                                                                                                                           | <i>Хорошо</i>                                                                                                                                                                               | <i>Отлично</i>                                                                                                                                                                                |
|                                                    | <i>Не зачтено</i>                                                                                                                                       | <i>Зачтено</i>                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                               |

## 1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ ОБУЧАЮЩИМСЯ МАТЕРИАЛОВ О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 1.1 Дневник практики

Дневник практики – это основной документ, на основе которого руководитель практики может оценить практическую деятельность обучающегося.

Дневник практики включает следующие разделы:

- наименование организации - базы практики;
- отметки о прохождении инструктажей;
- индивидуальное задание обучающемуся на прохождение практики (согласовывается с руководителем практики от Профильной организации);
- содержание практики (краткое содержание выполняемых работ за каждый день практики);
- характеристика - отзыв руководителя практики от Профильной организации;
- аттестационный лист об оценке уровня сформированности компетенций в ходе прохождения обучающимся практики;
- выводы (заключение) по итогам прохождения обучающимся практики и выполнения запланированных результатов обучения по практике в соответствии с рабочей программой практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

#### 1.2 Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным индивидуальным заданием на практику. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике:

- титульный лист (оформляется по установленной единой форме);
- индивидуальное задание;
- содержание;
- введение (цели и задачи практики);
- основная часть (содержание проделанной обучающимся работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (выводы по результатам практики);
- список использованных источников (при необходимости);
- приложения.

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

---

**Специальность СПО: 43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО**

**Вид практики: производственная практика**

**Оценочные материалы по практике  
ПП.02 Предоставление услуг предприятия питания**

**Разработчики:**

---

*(место работы)*                      *(занимаемая должность) (подпись, инициалы, фамилия)*

*(место работы)*                      *(занимаемая должность) (подпись, инициалы, фамилия)*

*(место работы)*                      *(занимаемая должность) (подпись, инициалы, фамилия)*

**Председатель цикловой методической комиссии**

*(должность) (подпись) (И.О. Фамилия)*

**Эксперт**

---

*(место работы)*                      *(подпись) (И О Фамилия)*

М. П.  
организации

## 1. ВИД, СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Вид, структура и объем практики представлены в таблице 1.

Таблица 1. Вид, структура и объем практики

| Вид, тип практики | Объем практики, ак. ч | Форма промежуточной аттестации |
|-------------------|-----------------------|--------------------------------|
| ПП.02             | 144                   | зачет                          |
|                   |                       |                                |

## 2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Практика *производственная по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство* направлена на повышение профессиональных знаний, формирование клинического мышления, совершенствование практических навыков студентов в соответствии со стандартами среднего профессионального образования.

В результате прохождения практики обучающиеся должны освоить, закрепить и усовершенствовать знания, умения и навыки, необходимых для работы, овладеть профессиональными компетенциями в соответствии с выбранными видами деятельности, а также продолжить формирование общих компетенций (таблица 2).

Таблица 2. Планируемые результаты практики

| Результаты прохождения практики                                                                        | Практический опыт                                                                                                                                                                                           | Умения                                                                                                                                                                            | Виды учебной деятельности обучающихся в период практики                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПМн. 02 Предоставление услуг предприятия питания</b>                                                |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                            |
| <b>ВД. Предоставление услуг предприятия питания</b>                                                    |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                            |
| <b>ПК 2.1.</b><br>Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания | - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;<br>- приема и оформления заказа на бронирование столика;<br>- приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; | - осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;<br>- использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;       | Ознакомление и изучение режима работы предприятия                                                                                          |
| <b>ПК 2.2.</b><br>Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания                 | - предоставления информации организации питания;<br>- ведение учета заказанных столиков в зале организации питания;                                                                                         | - вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;<br>- презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; | Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.                                                                         |
| <b>ПК 2.3.</b><br>Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в                            | - оценки материальных ресурсов предприятия питания;                                                                                                                                                         | - предоставлять первичную                                                                                                                                                         | Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических |

|                                                                                                              |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами                                        | - оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания;                                     | консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях                                                                                                                      | требований к организации питания.                                                                        |
| <b>ПК 2.4.</b><br>Контролировать качество продукции и услуг общественного питания                            | - планирования текущей деятельности предприятия питания;                                                | организации питания;                                                                                                                                                              | Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.                                                     |
|                                                                                                              | - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;                  | - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;                                                         | Ознакомление с производственными помещениями службы питания.                                             |
| <b>ПК 2.5.</b><br>Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга    | - координации и контроля деятельности предприятия питания;                                              | - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; | Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.                       |
| <b>ПК 2.6.</b><br>Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и напитков, включенных в меню | - проведения вводного инструктажа сотрудников производственной службы;                                  | производственной службы, другими структурными подразделениями предприятия питания;                                                                                                | Ознакомление с профессиональным и программами для выполнения регламентов службы питания.                 |
|                                                                                                              | - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; | - использовать информационные технологии для ведения дела производства и выполнения регламентов производственной службы;                                                          | Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. |
|                                                                                                              | - координации деятельности сотрудников производственной службы;                                         | - контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;                                                                             | Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.                          |
|                                                                                                              | - контроля выполнения регламентов производственной службы;                                              | - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок;                              | Подготовка и организация работы службы Рум-сервис.                                                       |
|                                                                                                              | - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;    | - презентовать напитки с элементами бармен-шоу;                                                                                                                                   | Подготовка и организация работы баров, кафе,                                                             |
|                                                                                                              | - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и                                  | - составлять отчеты в специализированных программах учета                                                                                                                         |                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>         лояльности;<br/>         встречи и приветствия<br/>         гостей в организации<br/>         питания;<br/>         - информирования гостей<br/>         о работе организации<br/>         питания<br/>         предоставляемых<br/>         услугах;<br/>         - размещения гостей за<br/>         столом в зале<br/>         организации питания;<br/>         - подготовки зала<br/>         обслуживания<br/>         организации питания<br/>         перед началом<br/>         обслуживания гостей<br/>         перед закрытием зала;<br/>         - Подготовки<br/>         (досервировка,<br/>         пересервировка) стола<br/>         для подачи очередного<br/>         блюда и к приходу новых<br/>         гостей;<br/>         - проверки состояния<br/>         столовой посуды и<br/>         приборов (чистота,<br/>         целостность);<br/>         - подачи блюд и напитков<br/>         гостям организации<br/>         питания;<br/>         - сбора использованной<br/>         столовой посуды и<br/>         приборов со столов;<br/>         - поддержания чистоты и<br/>         порядка в зале<br/>         обслуживания;<br/>         - подготовки мебели,<br/>         оборудования и<br/>         инвентаря, посуды бара,<br/>         буфета к обслуживанию<br/>         гостей;<br/>         - приготовления<br/>         заготовок для напитков;<br/>         - приготовления<br/>         свежесжатых соков;<br/>         - реализации готовых к<br/>         употреблению<br/>         безалкогольных<br/>         напитков;<br/>         - уборки использованной<br/>         барной посуды со столов       </p> | <p>         выполненных заказах и<br/>         реализованной<br/>         продукции в баре;<br/>         - ставить задачи<br/>         сотрудникам,<br/>         находящимся<br/>         в подчинении,<br/>         контролировать<br/>         выполнение<br/>         вспомогательных работ<br/>         по обслуживанию<br/>         гостей в баре;<br/>         - составлять заявки на<br/>         продукты, напитки и<br/>         сырье, используемые<br/>         при приготовлении<br/>         напитков и закусок;<br/>         - проверять качество и<br/>         соответствие<br/>         оформления блюд и<br/>         напитков<br/>         установленным<br/>         требованиям<br/>         внутренних стандартов<br/>         к качеству и<br/>         оформлению блюд и<br/>         напитков;<br/>         - досервировывать,<br/>         пересервировывать столы<br/>         в соответствии<br/>         с заказанными блюдами и<br/>         последовательностью<br/>         подачи блюд и<br/>         напитков;<br/>         - подавать блюда и<br/>         напитки с подносов,<br/>         сервировочных тележек<br/>         и подсобных столиков;<br/>         - презентовать гостям<br/>         блюда и напитки при<br/>         подаче;<br/>         - производить операции<br/>         по подготовке блюда и<br/>         напитков к презентации<br/>         в присутствии гостей;<br/>         - порционировать и<br/>         доводить до готовности<br/>         блюда в присутствии<br/>         потребителей;<br/>         - разрешать<br/>         конфликтные ситуации;<br/>         - подавать меню, карту       </p> | <p>         службы питания.<br/>         Подготовка<br/>         и обслуживание<br/>         различных типов<br/>         сервиса, включая<br/>         высокую кухню,<br/>         бистро, банкет, бар,<br/>         буфет.<br/>         Подготовка<br/>         и организация<br/>         обслуживания<br/>         официальных<br/>         приемов.<br/>         Подготовка<br/>         и организация<br/>         обслуживания<br/>         банкета «Фуршета».<br/>         Подготовка<br/>         и организация<br/>         обслуживания<br/>         банкета<br/>         «Коктейля».<br/>         Подготовка<br/>         и организация<br/>         обслуживания<br/>         банкета с<br/>         частичным<br/>         обслуживанием.<br/>         Распределение<br/>         персонала по<br/>         организациям<br/>         службы питания.<br/>         Приобретение<br/>         практического<br/>         опыта по расчету<br/>         посуды, приборов<br/>         согласно плану<br/>         работы.<br/>         Умение выполнять<br/>         и контролировать<br/>         стандарты<br/>         обслуживания<br/>         и продаж службы<br/>         питания.       </p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>бара и барной стойки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;</li> <li>- рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;</li> <li>- передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар;</li> <li>- досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания;</li> <li>- получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания;</li> <li>- подачи блюд и напитков гостям организации питания;</li> <li>- замены использованной посуды, приборов и столового белья;</li> <li>- оформления витрины и барной стойки;</li> <li>- приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;</li> <li>- рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;</li> <li>- приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков</li> <li>- приготовления и подачи чая, кофе;</li> <li>- готовки, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей;</li> <li>- готовки и подачи свежавыжатых соков;</li> <li>- готовки, оформления и подачи чая, кофе;</li> <li>- подачи вина, пива, крепких спиртных напитков;</li> </ul> | <p>вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;</li> <li>- давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;</li> <li>- консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</li> </ul> | <p>Систематизация и распределения нагрузки по работам службы питания.</p> <p>Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p>Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;</li> <li>- разрешения конфликтных ситуаций;</li> <li>- использования электронного меню, интерактивного бара;</li> <li>- консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции;</li> <li>- эксплуатации оборудования бара;</li> <li>- пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;</li> <li>- занесения в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах;</li> <li>- подготавливания барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции;</li> <li>- встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</li> <li>- соблюдения времени, последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;</li> <li>- использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия;</li> <li>- выдерживания температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;</li> <li>- сервировки</li> </ul> |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>(досервировывать, пересервировывать) столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);</li> <li>- проведения оформления счета для оплаты;</li> <li>- выжимания сока из citrusовых, мягких и твердых плодов;</li> <li>- порционирования, сервирования и украшения свежавыжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания;</li> <li>- открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;</li> <li>- разлития газированных и негазированных безалкогольных напитков;</li> <li>- применения скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;</li> <li>- предоставления счета гостям организации питания;</li> <li>- приема оплаты в наличной и безналичной формах;</li> <li>- оформления возврата оформленных платежей;</li> <li>- формирования кассовых отчетов в специализированных</li> </ul> |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | программах;<br>- подачи карты вин, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;<br>- проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;<br>- использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;<br>- оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

#### 3.1 Текущий контроль

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по профессиональному модулю, отраженным в рабочей программе ПМ код и название модуля и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой практики и графиком выполнения индивидуального задания происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики) и контроль за ведением дневника практики;
- наблюдение за сроком и качеством выполнения работ на практике (в соответствии с выданным индивидуальным заданием), подготовкой и сбором материалов для отчета обучающегося по практике (с отметкой о выполнении работ в дневнике практики).

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения практики.

Таблица 3. Шкала оценивания на этапе текущей аттестации

| №  | Контрольные мероприятия             | Оценка | Шкала оценивания                                                                                      |
|----|-------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Последовательность выполнения работ | 5      | Демонстрирует полное понимание задания. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.            |
|    |                                     | 4      | Демонстрирует значительное понимание задания. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.      |
|    |                                     | 3      | Демонстрирует частичное понимание задания. Большинство требований, предъявляемых к заданию выполнены. |
|    |                                     | 2      | Демонстрирует небольшое понимание задания. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.   |

### 3.2 Промежуточная аттестация

1. Промежуточная аттестация по учебной/производственной практике (далее - ПА) проводится в форме комплексного дифференцированного зачета

Обучающиеся допускаются к ПА при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных программой и графиком выполнения индивидуального задания, получения положительной оценки по каждому пункту текущего контроля по практике и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с индивидуальным заданием на практику.

Обучающиеся, проходящие практику, сдают руководителю практики дневник практики, аттестационный лист и характеристику руководителя практики от профильной организации, отчет о прохождении практики. К отчету прилагаются копии документов, таблицы, графики и т.д.

Материалы практики (отчет, характеристика, аттестационный лист, дневник практики и др.) после ее защиты хранятся в структурном подразделении, реализующем образовательную программу среднего профессионального образования.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике индивидуальному заданию на практику;
- оформление дневника и отчета по практике в соответствии с

требованиями согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования и методическим рекомендациям по практике;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- устный отчет обучающегося по результатам прохождения практики;
- правильность и глубина ответов при устном отчете по результатам прохождения практики;
- умение связывать теорию с практикой;
- логика и аргументированность изложения материала;
- грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий;
- культура речи.

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение умений и практического опыта на практике.

#### **Примерный перечень контрольных вопросов:**

1. Продemonстрировать прием и оформления заказа на бронирование столика;
2. Продemonстрировать приемы и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку;
3. Продemonстрировать предоставления информации об организации питания;
4. Продemonстрировать ведение учета заказанных столиков в зале организации питания;
- оценки материальных ресурсов предприятия питания;
5. Продemonстрировать планирования текущей деятельности предприятия питания;
6. Продemonстрировать формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
7. Продemonстрировать координации и контроля деятельности предприятия питания;
8. Продemonстрировать проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;
9. Продemonстрировать распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;
10. Продemonстрировать взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;
11. Продemonстрировать управления конфликтными ситуациями в коллективе;
12. Продemonстрировать реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;
13. Продemonстрировать технику встречи и приветствия гостей в организации питания;
14. Продemonстрировать технику информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах;
15. Продemonстрировать технику размещения гостей за столом в зале организации питания;
16. Продemonстрировать технику подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала;
17. Продemonстрировать технику подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;
18. Продemonстрировать технику проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность);
19. Продemonстрировать технику подачи блюд и напитков гостям организации питания;

20. Продемонстрировать технику сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
21. Продемонстрировать технику подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания;
22. Продемонстрировать технику приготовления заготовок для напитков;
23. Продемонстрировать технику приготовления свежавыжатых соков;
24. Продемонстрировать технику реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков;
25. Продемонстрировать технику уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки;
26. Продемонстрировать технику приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;
27. Продемонстрировать технику рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
28. Продемонстрировать технику передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
29. Продемонстрировать технику досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания;
30. Продемонстрировать технику получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания;
31. Продемонстрировать технику подачи блюд и напитков гостям организации питания;
32. Продемонстрировать технику замены использованной посуды, приборов и столового белья;
33. Продемонстрировать технику оформления витрины и барной стойки;
34. Продемонстрировать технику приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
35. Продемонстрировать технику рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;
36. Продемонстрировать технику приготовления и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков
37. Продемонстрировать технику приготовления и подачи чая, кофе;
38. Продемонстрировать технику готовки, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей;
39. Продемонстрировать технику готовки и подачи свежавыжатых соков;
40. Продемонстрировать технику готовки, оформления и подачи чая, кофе;
41. Продемонстрировать технику подачи вина, пива, крепких спиртных напитков;
42. Продемонстрировать технику проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;
43. Продемонстрировать технику разрешения конфликтных ситуаций;
44. Продемонстрировать технику использования электронного меню, интерактивного бара;
45. Продемонстрировать технику консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции;
46. Продемонстрировать технику эксплуатации оборудования бара;
47. Продемонстрировать технику пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
48. Продемонстрировать технику занесения в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах;
49. Продемонстрировать технику подготавливания барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции;
50. Продемонстрировать технику встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
51. Продемонстрировать технику соблюдения времени, последовательности и

- синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
52. Продемонстрировать технику использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия;
  53. Продемонстрировать технику выдерживания температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
  54. Продемонстрировать технику сервировки (досервировывать, пересервировывать) столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
  55. Продемонстрировать технику пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);
  56. Продемонстрировать технику проведения оформления счета для оплаты;
  57. Продемонстрировать технику выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
  58. Продемонстрировать технику порционирования, сервирования и украшения свежесжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания;
  59. Продемонстрировать технику открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
  60. Продемонстрировать технику разлития газированных и негазированных безалкогольных напитков;
  61. Продемонстрировать технику применения скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
  62. Продемонстрировать технику предоставления счета гостям организации питания;
  63. Продемонстрировать технику приема оплаты в наличной и безналичной формах;
  64. Продемонстрировать технику оформления возврата оформленных платежей;
  65. Продемонстрировать технику формирования кассовых отчетов в специализированных программах;
  66. Продемонстрировать технику подачи карты вин, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
  67. Продемонстрировать технику проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
  68. Продемонстрировать технику использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;
  69. Продемонстрировать технику оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации

При выставлении дифференцированного зачета (зачета) используются критерии оценивания, представленные в таблице 4.

Таблица 4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций на этапе промежуточной аттестации

| Показатели оценивания компетенций | Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенции                                  |                                                                                     |                                                                          |                                                                                 |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | Неудовлетворительный                                                                         | Минимально допустимый (пороговый)                                                   | Средний                                                                  | Высокий                                                                         |
| <b>Наличие умений</b>             | При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые | Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с негрубыми ошибками. | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные |

|                                                    |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | ошибки                                                                                                                                                  | Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)                                                                                                                                                                      | некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами                                                                                                  | задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов                                                                                                            |
| <b>Наличие практического опыта</b>                 | При выполнении стандартных заданий практический опыт не продемонстрирован. Имели место грубые ошибки                                                    | Имеется минимальный набор навыков (практического опыта) для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами                                                                                                                                         | Продemonстрирован при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами                                                                                                                | Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач          |
| <b>Характеристика сформированности компетенции</b> | Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, практического опыта недостаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству профессиональных задач | Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта и мотивации в целом достаточно для решения стандартных профессиональных задач | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практический опыт и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных профессиональных задач |
| <b>Оценка по практике (выбрать нужное)</b>         | <i>Неудовлетворительно</i>                                                                                                                              | <i>Удовлетворительно</i>                                                                                                                                                                                                                                   | <i>Хорошо</i>                                                                                                                                                                               | <i>Отлично</i>                                                                                                                                                                                |
|                                                    | <i>Не зачтено</i>                                                                                                                                       | <i>Зачтено</i>                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                               |

## 1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ ОБУЧАЮЩИМСЯ МАТЕРИАЛОВ О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 1.1 Дневник практики

Дневник практики – это основной документ, на основе которого руководитель практики может оценить практическую деятельность обучающегося.

Дневник практики включает следующие разделы:

- наименование организации - базы практики;
- отметки о прохождении инструктажей;
- индивидуальное задание обучающемуся на прохождение практики (согласовывается с руководителем практики от Профильной организации);
- содержание практики (краткое содержание выполняемых работ за каждый день практики);
- характеристика - отзыв руководителя практики от Профильной организации;
- аттестационный лист об оценке уровня сформированности компетенций в ходе прохождения обучающимся практики;
- выводы (заключение) по итогам прохождения обучающимся практики и выполнения запланированных результатов обучения по практике в соответствии с рабочей программой практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

## 1.2 Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным индивидуальным заданием на практику. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике:

- титульный лист (оформляется по установленной единой форме);
- индивидуальное задание;
- содержание;
- введение (цели и задачи практики);
- основная часть (содержание проделанной обучающимся работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (выводы по результатам практики);
- список использованных источников (при необходимости);
- приложения.