

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 17.02.2022 10:33:35

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1e10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

наименование профес-  
сионального модуля  
код, специальность

**ПМ 02 Прием размещение и выписка гостей**

**43.02.11. Гостиничный сервис**

Краснодар, 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
цикла экономических дисциплин и  
дисциплин сервиса

Разработано на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности среднего  
профессионального образования 43.02.11. Гостиничный  
сервис)

Протокол № 6  
от «06»\_06\_2020 года

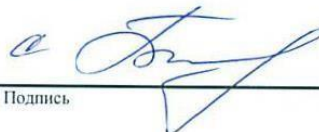
Председатель предметно-цикловой  
комиссии



Подпись

Е. В. Трипкош  
Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СПО



Подпись

С.П. Боярская  
Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Мищенко Л. Н., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ  
им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Ряховский Е.Б. Ген. директор ООО «Южная Кубанская Торгово-  
Производственная Корпорация»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Зав. отделением СПО РЭУ им. Г.В. Плеханова И.Ю. Лукинова

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2.	КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	8
4.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5.	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13
6.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## Прием размещение и выписка гостей

### 1.1 Цели учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

Целями учебной практики студентов являются получения первичных профессиональных навыков направлена на закрепление и расширение теоретических знаний в области общепрофессиональных и специальных дисциплин, развитие аналитических способностей обучающихся, получение первичных профессиональных умений по избранной специальности.

Программа учебной практики предназначена для реализации Федеральных Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» среднего профессионального образования.

### 1.2 Задачи учебной практики.

Задачами учебной практики являются: ознакомление с базой практики, составом и структурой предприятия, получение первичных профессиональных умений и навыков, подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин, привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности (т. е. в области гостиничного сервиса).

### 1.3. Место учебной практики в структуре ППССЗ по специальности.

Учебная практика является составной частью учебного процесса и имеет цель, закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Учебная практика проводится в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Организация учебной практики направлена на:

- выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией;
- связь практики с теоретическим обучением;
- непрерывность и последовательность овладения студентами профессиональной деятельности в соответствии с программой практики.

В процессе учебной практики студенты должны закрепить, обобщить и систематизировать знания, полученные в процессе теоретического обучения при изучении основных дисциплин: о содержании приема, размещения и выписки гостей («Прием, размещение и выписка гостей»); оснащении, оборудовании и требованиях к эксплуатации зданий, помещений и инженерно-технического оборудования предприятий гостиничного сервиса («Здания и инженерные системы гостиницы»); этике организационной и управленческой деятельности, различных аспектах культуры обслуживания в сфере гостиничного сервиса («профессиональная этика»); о формах профессионального общения на иностранном языке («Иностранный язык») и т. д.

В результате освоения программы учебной практики студент должен овладеть основными функциями:

- Принимать, регистрировать и размещать гостей.

- Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
- Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
- Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
- Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
- Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
  - использования нормативно-технической документации, справочников и других
  - составление и оформление служебной документации (корреспонденции), в т. ч. и на иностранном языке;
  - использования в профессиональной деятельности иностранного языка.

В процессе учебной практики студент должен закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения, приобрести умения по всем видам профессиональной деятельности.

#### **1.4. Формы проведения учебной практики**

Формами занятий для проведения практики могут быть:

- индивидуальная работа студентов по отработке программы практики;
- практические занятия;
- встречи и беседы со специалистами;
- конференции, экскурсии и др.

Практика для получения первичных профессиональных навыков проводится под руководством мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин.

#### **1.5. Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика проводится на предприятиях гостиничного сервиса различных организационно – правовых форм, отвечающих современным требованиям социально – культурного сервиса, с полным циклом обслуживания и квалификационным персоналом.

Во время учебной практики студентам должна быть предоставлена возможность получения первичных профессиональных навыков и умений.

## 2. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 2.1.	Принимать, регистрировать и размещать гостей.
ПК 2.2.	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
ПК 2.3.	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.4.	Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.5.	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
ПК 2.6.	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

С целью овладения указанным видом практики и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

**иметь практический опыт:**

- приема, регистрации и размещения гостей;
- предоставления информации гостям об услугах в гостинице;
- участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;
- контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);
- подготовки счетов и организации отъезда гостей;
- проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены;

**уметь:**

- организовывать рабочее место службы приема и размещения;
- регистрировать гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);
- информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;
- готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагенствами, туроператорами и иными сторонними организациями;
- контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);
- оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними;
- поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих);
- составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги);
- выполнять обязанности ночного портье;
- организовывать работу бюро регистрации;
- определять виды и формы туристской деятельности;

**знать:**

- нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей;
  - организацию службы приема и размещения;
  - стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей;
  - правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей;
  - юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;
  - основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
  - виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания;
  - правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги;
  - виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;
  - основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита;
- 
- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
  - правила работы с информационной базой данных гостиницы;
  - основные функции службы приема и размещения;
  - структуру туризма.





### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики Прием размещение и выписка гостей

<b>Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку</b>	<b>Количество часов (недель)</b>
<b>Всего:</b>	<b>72 часов (2 недели)</b>
<b>В том числе:</b>	
1.Ознакомление с предприятием гостиничного сервиса. Инструктаж по технике безопасности	<b>3</b>
2.Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации	<b>3</b>
3.Ознакомление с должностными обязанностями сотрудников службы приема и размещения гостей.	<b>6</b>
4.Выполнение работ по регистрации гостей (индивидуалов, туристских групп, иностранных туристов).	<b>11</b>
5.Ознакомление с документооборотом при регистрации гостей в гостинице.	<b>10</b>
6.Ознакомление с принципами назначения гостиничных номеров.	<b>7</b>
7.Ознакомление с основными функциями кассира службы приема и размещения.	<b>8</b>
8.Выполнение работ по проведению ночного аудита и передачи дел по окончании смены	<b>10</b>
9.Выполнение работ процедуры окончательного расчета и выписки гостей.	<b>19</b>
10.Выполнение работ по организации проводов гостей.	<b>5</b>

### 3.2. Содержание обучения по учебной практике Бронирование гостиничных услуг

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, примерные виды работ.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ПК 2.1	Тема1. Ознакомление с предприятием гостиничного сервиса. Инструктаж по технике безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Основные направления развития предприятий сферы гостиничного сервиса. Организационная структура предприятий гостиничного сервиса, техническая оснащенность, технологическая схема обслуживания, ассортимент предоставляемых услуг.		
		<b>Виды работ</b>		
ПК 2.2	Тема2. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Правила предоставления гостиничных услуг. Основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства. Законодательные основы гостиничного хозяйства. Нормативные документы действующие в сфере гостиничного хозяйства.		
		<b>Виды работ</b>		
ПК 2.1	Тема3. Ознакомление с должностными обязанностями сотрудниками службы приема и размещения гостей.	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Профессиональные стандарты к основным должностям работников туристской индустрии. Организация рабочего места службы приема и размещения. Функции приема и размещения гостей. Операционный процесс обслуживания. Профессиональные стандарты к основным должностям работников службы приема и размещения. Требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала службы приема и размещения гостиниц.		
		<b>Виды работ</b>		
		Ознакомление с должностными инструкциями сотрудников службы приема и размеще-		

		ния в зависимости от класса гостиничного предприятия. Разработка и составление вариантов должностных инструкций сотрудников службы приема и размещения в зависимости от класса гостиничного предприятия		
ПК 2.1	Тема4. Выполнение работ по регистрации гостей (индивидуалов, туристских групп, иностранных туристов).	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Порядок регистрации и размещения гостя: встреча и приветствие гостя; регистрация гостей по прибытии. Правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей. Юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей. Регистрация и особенности обслуживания VIP-гостей. Стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей		
		<b>Виды работ</b>		
		вести прием гостей и переговоры с гостями; - соблюдать протокол и этикет; - контролировать организацию рабочей зоны; - вести контроль за процедурами и последовательностью выполнения работ по уборке помещений; - контролировать соблюдение мер техники безопасности. Выполнять работы по регистрации гостей (индивидуалов, туристских групп, иностранных туристов).		
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	Тема5. Ознакомление с документооборотом при регистрации гостей в гостинице.	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Правовое регулирование туристской деятельности. Туристские формальности.		
		<b>Виды работ</b>		
Работа с регистрационными бланками. Ознакомление с документооборотом при регистрации гостей в гостинице.				
ПК 2.2	Тема6. Ознакомление с принципами назначения гостиничных номеров.	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Назначение номера. Вселение в номер. назначение номера, исходя из национальных и религиозных особенностей гостей. Выдача ключей от номеров и контроль за ключами.		
		<b>Виды работ</b>		
Ознакомление с принципами назначения гостиничных номеров. Организация вселения в номер. Проведение процедуры выдачи ключей от номеров и контроль за ними.				
ПК 2.2	Тема7. Ознакомление с основными функциями кассира службы	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Профессиональные стандарты к основным должностям работников службы приема и размещения. Особенности гостиничного хозяйства и потребитель услуги. Основы взаимоотношений между персоналом и гостями. Порядок расчета за проживание.		

	приема и размещения.	<b>Виды работ</b> Ознакомление с основными функциями кассира службы приема и размещения. Выполнение обязанностей кассира службы приема и размещения. Выполнение расчета гостей.		
ПК 2.6	Тема8. Выполнение работ по проведению ночного аудита и передачи дел по окончании смены	<b>Содержание учебного материала</b> Стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей. Аудит качества обслуживания. Основы взаимоотношений между персоналом и гостями. Роль персонала. Правила поведения персонала гостиниц. Стилль в обслуживании гостей. Основные обязанности сотрудников вечерней смены службы приема. Ночная смена службы приема <b>Виды работ</b> Ознакомление со стандартами качества при обслуживании гостей. Выполнение работ по проведению ночного аудита и передачи дел по окончании смены. Вычисление среднесуточной стоимости номера. Вычисление процента загрузки гостиницы за сутки.		
ПК 2.5	Тема9. Выполнение работ процедуры окончательного расчета и выписки гостей.	<b>Содержание учебного материала</b> Порядок расчета за проживание. Порядок расчета за дополнительные платные услуги . Виды и методы оплаты за предоставленные отелем услуги. Взимание платы за порчу гостиничного имущества. Экспрес - выписка <b>Виды работ</b> Выполнение расчета гостей. Расчет за дополнительные услуги. Выполнение процедуры окончательного расчета различными методами. Взимание платы за порчу гостиничного имущества. Осуществление Экспрес – выписки.		
ПК 2.6	Тема10. Выполнение работ по организации проводов гостей.	<b>Содержание учебного материала</b> Организация проводов гостей. Проводы на ближних и дальних подступах. Трансфер. <b>Виды работ</b> Выполнение работ по организации проводов гостей. Организация трансфера для гостей.		
<b>Всего:</b>			<b>72</b>	

#### **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### Основные источники:

1. Тимохина Т.Л. Гостиничный сервис. Учебник для СПО. Юрайт, Москва, 2019г. Biblio- online.ru.> bcode/403932
2. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2017
3. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. М.: Академия, 2015
4. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2015.
5. Ехина М.А. Прием, размещение и выписка гостей: учебник / М.А. Ехина, - М.: «Академия», 2014 - 304с. сайт academia-moscow.ru

###### Дополнительные источники:

1. Долженко Г.П. Экскурсионное дело. М.: ИЦ «МарТ», 2013
2. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. М.: Академия, 2015
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014

###### Нормативные документы:

1. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ».
2. «Закон о защите прав потребителей».
3. ФЗ « О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации» от 25.07.2002г. №115-ФЗ
4. Правила предоставления гостиничных услуг» Постановление Правительства РФ от 25.04.1997г. № 490 ( с изменениями от 2.10.1999г.)
5. «Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения» утв. приказом Минэкономразвития РФ от 21.06.2003г. №197
6. Квалификационные требования (Профессиональные стандарты) к основным должностям работников туристской индустрии. Сектор: гостиницы.
7. Отраслевые журналы: «Отель», «Пять звезд», «Гостиничное дело»

###### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.hotel.uralregion.ru>
2. <http://www.goste.ru>  
<http://www.hotelcentr.ru>

## **5. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

### **Оборудование учебного кабинета организации деятельности службы приема, размещения и выписки**

Рабочие места обучающихся

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

### **Тренинговый кабинет: Служба приема и размещения гостей. Служба бронирования гостиничных услуг. Служба продажи и маркетинга**

Кровать одноместная, прикроватная тумбочка, настольная лампа (напольный светильник), бра. Мини – бар, стол, кресло, стул, зеркало, шкаф, телефон, верхний светильник, кондиционер, телевизор, гладильная доска, утюг, пылесос, душевая кабина, унитаз, раковина, зеркало, одеяло, подушка, покрывало, комплект постельного белья, шторы, напольное покрытие,

укомплектованная тележка горничной, ершик для унитаза, ведро для мусора, держатель для туалетной бумаги, стакан, полотенце для лица, полотенце для тела, полотенце для ног, салфетка на раковину, полотенце коврик, индивидуальные косметические принадлежности.

Комплексная автоматизированная система управления отелем Opera (Fidelio, Libra или др.)

Персональный компьютер

Стойка ресепшн

Телефон

Многофункциональное устройство (принтер - сканер - копир - факс)

Сейф

POS-терминал

Шкаф для папок

Детектор валют

Лотки для бумаги

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии.

По итогам производственной практики студенты представляют отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики от предприятия, с учётом оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

### Критерии оценки результатов освоения ПМ на этапе прохождения производственной практики

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по дисциплине			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Выполнение заданий	Глубокое знание темы, 90-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 80-70% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 60-50% правильно выполненных заданий	Студент не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Студенты, не выполнившие план производственной практики, не допускаются к экзамену (квалификационному).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.	– Оформление прибывших гостей. – Изложение последовательности регистрации гостя.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>

2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.	– Демонстрация предоставления информации о гостиничных услугах.	<i>Тестирование</i>
3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.	– Изложение правил заключения договоров.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>
4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.	– Изложение осуществления контроля выполнения договоров.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i>
5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.	– Демонстрация расчета с гостями. – Оформление счета гостя.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>
6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.	– Изложение процесса осуществления ночного аудита. – Изложение последовательности передачи дел по окончании смены.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.



<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и мето- ды контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и при выполнении работ учебной и производственной практик</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;	<i>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</i>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций;	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i>
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационной деятельности.	<i>Наблюдение и экспертная оценка за навыками работы в глобальных и локальных информационных сетях.</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	<i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</i>

<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- эффективность и качество выполнения подготовки производственного помещения и поддержания его санитарного состояния.</p>	<p><i>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</i></p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i></p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность и качество выполнения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в при выполнении работ учебной и производственной практик</i></p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей программе расследования и дробления на заседании предметно-цикловой комиссии центра диссертаций технологии продукции общественного питания от 26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.