

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 17.02.2022 10:35:35

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

наименование **ПМ 04 Продажи гостиничного продукта**

профессионального модуля код, специальность **43.02.11**

Гостиничный сервис

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис

Предметно-цикловой комиссией цикла экономических дисциплин и дисциплин сервиса

Протокол № 6 от «06» июня 2020 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

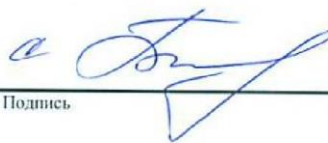


Подпись

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: Поддубная В.Р., преподаватель первой категории ОСПО КФ «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи производственной практики

Программа производственной практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной практики студент должен развить:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
ПК 1.2	Бронировать и вести документацию
ПК 1.3	Информировать потребителя о бронировании.
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
ПК 3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
ПК 4.1	Выявлять спрос на гостиничные услуги.
ПК 4.2	Формировать спрос и стимулировать сбыт.
ПК 4.3	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
ПК 4.4	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.
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	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

По окончании практики студент сдаёт отчет.

1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными аппаратно – программными средствами; оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения. Производственная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров.

В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную практику.

1.4. Организация практики

В основные обязанности руководителя практики входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с гостиничным предприятием. Инструктаж по технике безопасности.
- изучение концепций жизненного цикла продукта гостиницы.
- составление тезисов о жизненном цикле продукта, которые помогут укреплению позиций данной гостинице на рынке гостиничных услуг.
- проведение исследования потребностей потребителя.
- исследование рынка гостиничных услуг города Краснодара.
- изучение организации маркетинговой деятельности гостиницы.
- анализ стратегии маркетинга.
- разработка портфеля стратегий для гостиницы.
- ознакомление с качеством основных услуг в гостинице.
- проведение анализа качества основных услуг.
- ознакомление с количеством дополнительных услуг гостиницы.
- проведение анализа количества дополнительных услуг гостиницы.
- разработка программы повышения качества обслуживания в гостинице.
- разработка концепций нового продукта(услуг) гостиницы.
- разработка стратегий маркетинга нового продукта.
- выявление конкурентоспособности гостиничного продукта.
- изучение участников канала распределения гостиничных услуг и выбор посредника канала распределения гостиничных услуг. □ участие в разработке комплекса маркетинга.

Во время стажировки для студентов проводятся лекции по адаптации выпускников в трудовых коллективах, по управлению качеством, по производственной деятельности.

Студенты при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой (производственной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; □ изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5. Контроль работы студентов и отчётность

По итогам производственной практики студенты представляют отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики от предприятия.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана производственной практики.

Итогом производственной практики является зачёт, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учётом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план производственной практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов (3 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

	Количество часов (недель)
подготовку	
Всего	108 часов (3 недели)
Выполнение обязанностей дублёров маркетологов гостиничного сервиса	98 часов
Составление отчета по производственной практике	10 часов

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей дублёров маркетологов гостиничного сервиса	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Изучение работы предприятия		
Тема 1. Ознакомление с гостиничным предприятием. Инструктаж по технике безопасности.	Содержание учебного материала	6	1
	Ознакомление с основными службами гостиницы. Ознакомление с отделом маркетинга.		
	Виды работ	6	
	Применение инструкций по технике безопасности на практике.		
Раздел 2	Выполнение обязанностей дублёров маркетологов гостиничного сервиса		
Тема 2 Изучение концепций жизненного цикла продукта гостиницы	Содержание учебного материала	6	2
	Изучение производственной концепции, товарной концепции, сбытовой концепции, маркетинговой концепции на продукте (услугах) гостиницы.		
	Виды работ	6	
	Составление тезисов о жизненном цикле продукта, которые помогут укреплению позиций данной гостинице на рынке гостиничных услуг.		
Тема 3. Исследование рынка гостиничных услуг города Краснодара	Содержание учебного материала	6	2
	Изучение продвижения гостиничного продукта		
	Виды работ	6	
	Проведение исследования потребностей гостя..		

Тема 4.	Содержание учебного материала	6	2
	Изучение организации маркетинговой деятельности гостиницы.		
Анализ стратегии маркетинга.	Виды работ	6	
	Разработка портфеля стратегий для гостиницы.		
Тема 5. Ознакомление с качеством основных услуг в гостинице.	Содержание учебного материала	6	1
	Изучение уровня качества основных услуг		
	Виды работ	6	
	Проведение анализа качества основных услуг		
Тема 6. Ознакомление с качеством дополнительных услуг гостиницы	Содержание учебного материала	6	1
	Изучение уровня качества дополнительных услуг		
	Виды работ	6	
	Проведение анализа количества дополнительных услуг гостиницы.		
Тема 7. Изучение качества обслуживания в гостинице	Содержание учебного материала	6	1
	Изучение полного сервисного обслуживания гостя		
	Виды работ	6	
	Разработка программы повышения качества обслуживания в гостинице		
Тема 8. Выявление конкурентоспособности гостиничного продукта	Содержание учебного материала	5	2
	Изучения правил проведения конкурентного анализа		
	Виды работ	3	
	Разработка стратегий маркетинга нового продукта		
Тема 9. Изучение правил разработки комплекса маркетинговых мероприятий для гостиницы	Содержание учебного материала	3	2
	Назначение маркетингового плана. Требования к написанию обзора плана для руководства .Корпоративная согласованность. Анализ текущего состояния предпринимательской среды. Сегментация рынка и выбор целевых сегментов. Выбор целевого рынка. Стратегия и тактика. Маркетинговый контроль.		

	Виды работ	3	
	Разработка концепций нового продукта (услуг) гостиницы. Участие в разработке комплекса маркетинга		
Раздел 3	Оформление отчётных документов по практике	10	
Тема 10. Требования к оформлению и оформление отчёта по практике	Содержание учебного материала		3
	Необходимо изучить: -Методику по написанию отчета		
	Виды работ	10	
	-оформление отчета по прохождению производственной практике		
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики		
	всего	108 часов (3 недели)	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Е.И. Мазилкина. Организация продаж гостиничного продукта. Москва. Альфа-М. инфра - М.2015.
2. Скобкин С.С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе. Москва. «ЭКОНОМИСТЪ», 2014г.

Дополнительные источники:

1. Вавилова Е.В. Основы международного туризма. Москва: ГАРДАРИКА, 2010.
2. Алексунин В.А. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности. 2009.
3. Басовский Л.Е. Маркетинг. Москва: ИнфраМ, 2010.
4. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования рынка. 2008.
5. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе. Москва: КНОРУС, 2008.
6. Панкратов Ф.Г. Рекламная деятельность. 2011.
7. Саак А.Э. Менеджмент в туризме. Спб: Питер, 2009.
8. Уткин Э.А. Маркетинг, сборник. 2011.
9. Федько В.П. Основы маркетинга. 2011.
10. Чудновский А.Д. Туризм и гостиничное хозяйство. Москва: ЮРКНИГА, 2012.
11. Шматько Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство. Москва: ИКЦ «Март», 2012.
- 12.
13. Дехтярь Г.М. Лицензирование и сертификация в туризме. Москва: Финансы и Статистика, 2010.
14. Зорин И.В., Каверина Т.П., Квартальнов В.А. Туризм как вид деятельности // Учебник. М.: Финансы и статистика. 2009.
15. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах.
16. Филипповский Е.Е. Экономика организации гостиничного хозяйства.
17. Яковлев Г.А. Экономика гостиничного хозяйства. Москва: РДЛ, 2010.

Интернет-ресурс:

- <http://travel.rin.ru>
- <http://www.iworker.ru/professions/view/76/>
- <http://www.profguide.ru/professions/art-id-1117.html>
- <http://www.city-of-hotels.ru/165/personell-hotels-ru/respetionist-hotel.html>
- <http://www.horeca-consulting.biz/publication/719administratorgostinicitonkostiprofessii.html>

3.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест организации продаж гостиничного

Рабочее место преподавателя;
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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике и аттестационного листа.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Принимать заказ от потребителей и оформлять его.	<input type="checkbox"/> Осуществление приема заказа от потребителя. <input type="checkbox"/> Демонстрация оформления заказа	<i>Экспертная оценка выполняемой работы.</i>
ПК 1.2 Бронировать и вести документацию.	<input type="checkbox"/> Демонстрация различных методов бронирования. <input type="checkbox"/> Оформление документации.	<i>Наблюдение. Тестирование.</i>
ПК 1.3 Информировать потребителя о бронировании.	<input type="checkbox"/> Изложение правил ознакомления гостя с информацией о бронировании.	
ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей.	<input type="checkbox"/> Оформление прибывших гостей. <input type="checkbox"/> Изложение последовательности регистрации гостя.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>
ПК 2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.	<input type="checkbox"/> Демонстрация предоставления информации о гостиничных услугах.	<i>Тестирование</i>

ПК 2.3 Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.	<input type="checkbox"/> Изложение правил заключения договоров.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>
ПК 2.4 Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.	<input type="checkbox"/> Изложение осуществления контроля выполнения договоров.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i>
ПК 2.5 Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.	<input type="checkbox"/> Демонстрация расчета с гостями. <input type="checkbox"/> Оформление счета гостя.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>
		<i>занятия и учебной практике</i>
ПК 2.6 Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.	<input type="checkbox"/> Изложение процесса осуществления ночного аудита. <input type="checkbox"/> Изложение последовательности передачи дел по окончании смены.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i>
ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	<input type="checkbox"/> Оформление прибывших гостей. <input type="checkbox"/> Изложение последовательности регистрации гостя.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>
ПК 3.2 Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	<input type="checkbox"/> Демонстрация предоставления информации о гостиничных услугах.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>
ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	<input type="checkbox"/> Изложение правил заключения договоров.	<i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом занятии и учебной практике</i>

<p>ПК 3.4 Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих</p>	<p>□ Изложение осуществления контроля выполнения договоров.</p>	<p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике и за практическое занятие.</i></p>
<p>ПК 4.1 Выявлять спрос на гостиничные услуги. ПК 4.2 Формировать спрос и стимулировать сбыт. ПК 4.3 Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг. ПК 4.4 Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.</p>	<p>□ Оформление прибывших гостей. Изложение последовательности регистрации гостя Демонстрация предоставления информации о гостиничных услугах. Изложение правил заключения договоров. Изложение осуществления контроля выполнения договоров.</p>	<p><i>Экспертная оценка при защите практических работ Наблюдение. Тестирование.</i></p> <p><i>Экспертная оценка деятельности студента в процессе учебной практики</i></p>

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</p>	<p><i>Экспертная оценка при решении ситуационных задач.</i></p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций;</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i></p>

<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i></p>
<p>Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационнокоммуникационной деятельности.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка за навыками работы в глобальных и локальных информационных сетях.</i></p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</i></p>
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения подготовки производственного помещения и поддержания его санитарного состояния.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</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 личностнопрофессиональных 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 и занятиях и в при выполнении работ учебной и производственной практик</i></p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.