

МИНИСТЕРСТВО ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО МИРА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Нижегородской области
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03
ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.
Выполнение работ по профессии 16399 Официант

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «История-НН»
Ю.И. Лебедев



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НО «КБЛК»
Е.А. Малышев



р.п. Красные Баки
2023г.

Рабочая программа производственной практики ПП. 03 профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии «Агент по закупкам» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство, Профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих 55, Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов 5123.

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж».

Разработчики: Н.Ю. Торопова, преподаватель.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол № 11 от «13» июня 2023г.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол №__ от «__»_____20__ г.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол №__ от «__»_____20__ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики.....	4
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики ПП.03	6
3. Тематический план и содержание производственной практики ПП.03	8
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики ПП.03	10
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики ПП.03	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения профессии: «Официант» и вида деятельности (ВД): *Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков.*

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального профессионального практического опыта в рамках модуля ППССЗ по виду деятельности *Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков.*

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков обучающихся должен:

ВД	Требования к навыкам и умениям
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Владеть навыками: Приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания Рекомендаций гостям организации питания по выбору блюд и напитков Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар Досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания Получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания Замены использованной посуды, приборов и столового белья Подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях Сервировки столов с учетом вида мероприятия Подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
	Уметь: Подавать меню, карту вин, в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами Принимать заказы на блюда и напитки

	<p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Порционировать блюда в присутствии потребителей Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей</p>
--	---

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих. Выполнение работ по профессии «Официант» –72 часа, в том числе практическая подготовка -72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03

В результате освоения рабочей программы у студента должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), а также личностные результаты.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания
ПК 3.2.	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
ПК 3.3.	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
	<i>Личностные результаты реализации программы воспитания</i>
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями
ЛР14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с

	другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 17	Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач в сфере туризма и гостеприимства
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
ЛР18	Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, локальные нормативные акты для студентов Учреждения
ЛР 19	Сохраняющий и преумножающий традиции и уклад колледжа, владеющий знаниями об истории колледжа
ЛР 20	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения
ЛР 21	Соблюдающий этические нормы поведения и общения

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03

3.1. Тематический план производственной практики в рамках ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих. Выполнение работ по профессии «Официант».

Код ПК, ОК, ЛР	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов практической подготовки
1	2	3	4
ПК. 3.1 ПК. 3.2 ПК. 3.3 ОК 1-9 ЛР 1-18	Ознакомление и изучение режима работы предприятия, с требованиями охраны труда в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания Приобретение практического опыта по подготовке торгового зала к обслуживанию потребителей Обслуживание потребителей в соответствии со стандартами обслуживания Приобретение практического опыта в оформлении отчетной документации.	Ознакомление с предприятием общественного питания.	6
		Подготовка зала к обслуживанию потребителей	8
		Обслуживание потребителей в организациях питания и на выездных мероприятиях	16
		Оформление отчетной документации	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
		Итого	36

3.2. Содержание производственной практики в рамках освоения ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих. Выполнение работ по профессии «Официант».

Наименование тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов практической подготовки
1	2	3
Ознакомление с предприятием общественного питания.	<p>Содержание</p> <p>Прохождение инструктажа по ОТ, ТБ, ПБ при выполнении работ по профессии «Официант»</p> <p>Ознакомление с должностными обязанностями официанта, стандартами внешнего вида, стандартами обслуживания, принятыми на предприятии питания. Изучение ассортимента продукции предприятия; изучение кулинарной характеристики продукции предприятия; изучение цен на продукцию</p>	6
Подготовка рабочего места (торгового зала) к обслуживанию посетителей	<p>Содержание</p> <p>Расстановки мебели</p> <p>Расчет необходимого количества оборудования, столов, стульев, посуды, приборов и столового белья</p> <p>Получение столовой посуды, приборов, столового белья. Проверка качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток. Полировка посуды и приборов перед сервировкой столов.</p> <p>Накрытие столов скатертями. Складывания салфеток</p> <p>Сервировка столов</p>	8
Обслуживание гостей в организациях питания и на выездных мероприятиях	<p>Содержание</p> <p>Встреча гостей</p> <p>Подача меню и карты вин.</p> <p>Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления блюд.</p> <p>Прием заказов.</p> <p>Передача заказа на производство.</p> <p>Получение заказов с производства и подача блюд и напитков.</p> <p>Расчет с посетителями</p>	16
Оформление отчетной документации	Оформление отчетной документации о прохождении производственной практики.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Итого		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся рабочей профессии «Официант».

Закрепление баз практики осуществляется администрацией Учреждения на основе договоров с предприятиями и организациями, независимо от их организационно - правовых форм собственности.

Реализация программы производственной практики требует наличия меблированного торгового зала (зала питания) и специализированного оборудования, инвентаря и инструментария.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

1. План-график проведения практики.
2. Приказ о прохождении производственной практики.
3. Положение о производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
4. Программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 03 «Выполнение работ по профессии «Официант»»;
5. Методические рекомендации по организации практики студентов

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

4.3.1 Основные источники:

1. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Бекетова. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 212с. - (Профессиональное образование).

2. Карелин А. О. Гигиена: учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519250>

3. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

4. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для

среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

5. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>

6. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

7. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517876>

8. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

9. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513560>

10. Баранов Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518335>

Дополнительные источники:

1. Донченко Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

2. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>.

Интернет-ресурсы:

Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса;

Производственная практика реализуется в организациях по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по виду деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Зам. Директора по УПР:

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- согласовывает план-график проведения практики.

Заведующий отделом практического обучения:

- составляет план-график проведения практики;
- осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения производственной практики;
- контролирует ведение документации по практике.

Методист по производственному обучению:

-осуществляет методическое руководство по созданию программ производственной практики по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Преподаватель – руководитель производственной практики от образовательной организации:

- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики;

- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения производственной практики.

- контролирует ведение документации по практике.

Руководитель практики от предприятия - (наставник, специалист предприятия):

-оказывает студенту(-ам) помощь в выполнении ими программы практики, помогает обеспечить их рабочими местами, необходимым имуществом, информацией, служебной и иной документацией и бланками;

- предоставляет возможность ознакомиться со служебными документами в объеме заданий, указанных в программе данной практики, необходимых студенту (-ам);

- по итогам практики (совместно с руководителем практики от ГБПОУ НО «КБЛК») подготовить и оформить необходимую отчетную документацию (аттестационные листы, отзывы о прохождении практики студентом(-ами), утвердить дневники прохождения практики).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики представляет собой: ежедневный контроль посещаемости практики, наблюдение за выполнением видов работ на практике и оценка их качества, отраженные в дневнике по производственной практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в форме собеседования, с учетом отчетной документации по производственной практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Результатами прохождения производственной практики и объектами оценки являются приобретенный практический опыт, ПК, ОК и ЛР, которые должны быть освоены на практике в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС и программой ПМ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания	<p>Подает меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выясняет пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков в соответствии с</p> <p>Консультирует потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>Принимает заказы на блюда и напитки</p> <p>Проверяет качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков</p>	<p>Текущая форма контроля – наблюдение и оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная – дифференцированный зачет</p>

	<p>Подает блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков в соответствии с установленными правилами обслуживания</p> <p>Презентует гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Порционирует блюда в присутствии потребителей</p> <p>Разрешает конфликтные ситуации</p>	
ПК 1.2. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	<p>Встречает, принимает гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</p> <p>Обслуживает гостей соблюдением времени, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков</p> <p>Обслуживает гостей различными стилями, в соответствии с видом мероприятия.</p> <p>Сервирует, досервировывает, пересервировывает столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи</p>	<p>Текущая форма контроля – наблюдение и оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная – дифференцированный</p>
ПК 1.3. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	<p>Использует контрольно-кассовое оборудование и POS терминал при приеме к оплате платежных карт.</p> <p>Правильно оформляет счет для оплаты</p> <p>Предоставляет счет гостям в соответствии с правилами расчёта</p> <p>Принимает оплату в наличной и безналичной формах в соответствии с правилами расчета</p> <p>Оформляет возврат оформленных платежей в соответствии с правилами возврата денежных платежей</p>	<p>Текущая форма контроля – наблюдение и оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная – дифференцированный</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

	составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на	Выполнять работы в соответствии с установленными нормативно-	Экспертное наблюдение и оценка при

государственном и иностранном языках.	и правовыми актами на русском и иностранных языках.	и выполнении работ по производственной практике
Результаты (личностные)	Основные показатели оценки личностных результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 3 Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	<p>соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального</p>	<p>проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

маршрута, выбранной квалификации	- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	
ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности - проявление высокопрофессиональной трудовой активности - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ЛР 16 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ЛР 18 Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, локальные нормативные акты для студентов Учреждения	Соблюдение Устава, правил внутреннего распорядка, локальных и нормативных актов учреждения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на занятиях
ЛР 20 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ЛР 21 Соблюдающий этические нормы поведения и общения	соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике