

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ГБПОУ КК «КТЭК» составленная мастером производственного обучения Сербиной М.М.

- 1.Соответствие формы титульного листа рекомендациям по разработке рабочих программ среднего специального образования соответствует.
- 2.Соответствие паспорта программы ФГОС в части требований к результатам освоения преддипломной практики к знаниям и умениям студентов соответствует.
- 3.Соответствие требований к объёму нагрузки соответствует.
- 4.Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства соответствует.
- 5.Соответствие обозначений, единиц измерения, сокращений и т.п.
- 6.Государственным стандартам соответствует.
- 7.Соответствие требований работодателя к вариативной части соответствует.
- 8.Соответствие требований к минимальному материально-техническому обеспечению соответствует.
- 9.Правила выбора форм и методов контроля и оценки результатов освоения дисциплины соответствует.
- 10.Недостатки: оформления и содержания разделов программы недостатков нет
- 11.Предложения по улучшению содержания программы -нет
- 12.Общая характеристика и заключение о возможности использования рабочей программы соответствует требованиям ФГОС, рекомендую к использованию в учебном процессе.

Губко Г.П.,  
ООО «ВОСХОД»,  
Квалификация по диплому:  
инженер –технолог общественного питания



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики профессионального модуля  
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания  
43.02.01 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания,  
разработанную мастером производственного обучения Сербиной М.М.,  
ГБПОУ КК «Краснодарский торгово-экономический колледж»

Рабочая программа учебной практики по ПМ.01 Организация обслуживания в общественном питании направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- Организовывать выполнение заказов потребителей.
- Контролировать качество выполнения заказа.
- Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Рассмотрев содержание рабочей программы учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация обслуживания в общественном питании считаю, что:

-содержание рабочей программы соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту в части выполнения требований, предъявляемых к уровню профессиональной подготовки студентов;

-в программе определены цели и задачи, направленные на освоение основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций;

-содержание и условия реализации программы профессионального модуля составлены с учетом запросов работодателей.

Общая характеристика и заключение о возможности использования рабочей программы соответствует требованиям ФГОС, рекомендую к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

преподаватель  
профессиональных дисциплин

ГБПОУ КК КТЭК

Федорова Т.В.

Квалификация по диплому:

Инженер-технолог

общественного питания