

РАССМОТРЕНА
цикловой методической комиссией
сервиса и туризма
протокол № 1
от 27.08.2019
Председатель ЦМК Федорова Т.В.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от 30.08.2019
№2742

ОДОБРЕНА
на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 29.08.2019

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (утвержден приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013г. № 731, зарегистрирован в Минюсте РФ от 20 августа 2013 г. № 29595), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта "Официант/бармен, (утвержден Приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910, зарегистрирован в Минюсте России от 25.12.2015 № 40269), и международного стандарта WorldSkills International (WSI), по компетенции WSR Ресторанный сервис.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Краснодарский торгово-экономический колледж» Краснодарского края

Разработчик:
Сербина М.М.

Рецензенты:

Федорова Т.В.
преподаватель
технологических дисциплин
ГБПОУ КК КТЭК

Квалификация по диплому:

Инженер-технолог
общественного питания

Губко Г.П.,
ООО «ВОСХОД»,

Квалификация по диплому:

инженер –технолог общественного питания



Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
ПМ.03 Маркетинг в организациях общественного питания

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2019г.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по производственной практики по
профессиональному модулю
ПМ.03 Маркетинг в организациях общественного питания
для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании, составленная мастером производственного обучения ГБПОУ СПО
КК «КТЭК» Сербиной М.М.

Программа производственной практики по профессиональному модулю
ПМ.03 Маркетинг в организациях общественного питания разработана на
основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования для специальности 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании.

Программа производственной практики отвечает целям изучения данного
модуля, позволяющим овладеть навыками профессиональных компетенций в
работе структурного подразделения.

Программа производственной практики составлена таким образом, что
позволяет последовательно формировать у студентов необходимые умения и
практические навыки, для овладения в дальнейшем рабочей специальностью в
целом. Содержание тем рабочей программы производственной практики
позволяет формировать у студентов комплексный подход к изучаемому
материалу.

В содержании программы производственной практики по каждой теме
приведен перечень практических заданий, определены уровни усвоения
материала, в зависимости от его значимости в будущей деятельности.

Данная программа производственной практики способствует
формированию практических умений для студентов по специальности:
«Организация обслуживания в общественном питании».

Рецензент:

Губко Г.П.,

ООО «ВОСХОД»,

Квалификация по диплому:

инженер –технолог общественного питания



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Маркетинг в организациях общественного питания по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, составленная мастером производственного обучения ГБПОУ КК «КТЭК» обучения Сербиной М.М.

Программа профессионального модуля производственной практики ПМ.03 Маркетинг в организациях общественного питания составлена на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Данный курс способствует овладению указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями.

Данная программа структурирована и содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт, результаты освоения, структура и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Перечень компетенций (ОК и ПК) содержит все компетенции, указанные в тексте ФГОС.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» разработана система контроля сформированности компетенций, овладения практическим опытом по каждому разделу программы; определены основные показатели оценки результата, формы и методы контроля и оценки соответствуют целям и задачам профессионального модуля.

Таким образом, представленная к рецензированию программа ПМ.03 Маркетинг в организациях общественного питания может быть рекомендована для использования в процессе профессиональной подготовки для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рецензент

преподаватель

профессионального цикла

ГБПОУ КК КТЭК

Федорова Т.В.

Квалификация по диплому:

Инженер-технолог общественного питания

