

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ПМ 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник - технолог

Казань 2019

Программа учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., № 384.

Программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
4.1. Общие требования к организации практики	11
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	12
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	13
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	15
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	17
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	17
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания	18
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	22
ПРИЛОЖЕНИЕ А	24
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ В	27
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика по ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9; ПК 4.1., ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4.

1.2. Цели и задачи практики

Учебная практика по получению профессиональных умений и опыта учебной деятельности обучающихся является важнейшей частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и проводится в соответствии с учебным планом, являясь обязательным этапом и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся в области общественного питания.

Цель учебной практики по получению профессиональных умений и опыта осуществлению технологических операций:

- закрепить, расширить, углубить и систематизировать знания и умения, полученные в процессе обучения профессиональному модулю: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»;

- развитие навыков самостоятельной работы с технологическими картами, технико-технологическими картами, сборником рецептов, калькуляционными картами.

Основными задачами учебной практики являются:

- адаптация студентов к условиям профессиональной деятельности и новой социальной роли;

- ознакомление студентов с организацией работы холодного, горячего, кондитерского цехов;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- актуализация теоретических знаний, выработка первоначальных профессиональных умений и навыков по организации ведению профессиональной деятельности;

- приобретение практического опыта работы в команде.

В процессе практики студент занимается сбором и обобщением материалов в соответствии с программой, выполняет индивидуальные задания кафедры товароведения и технологии общественного питания.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

– составлять технологические схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

знать:

– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

– технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

– товароведную характеристику сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– виды дефектов и методы контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Продолжительность практики

Общая трудоемкость учебной практики – 72 часа.

Продолжительность учебной практики составляет 2 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
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 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.

Профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание производственной практики разработано кафедрой товароведения и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22 апреля 2014 г. N 384.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом	Тема 1.1. Организация технологического процесса кондитерского производства	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1. ПК 4.4.	Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1. ПК 4.4.	Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.2. ПК 4.3.	Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3	Приготавливать сложных	Тема 2.2 Организация	10

3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Оформлять сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Определить готовность и качество сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Организовывать рабочее место для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Получать сырье от поставщиков и со склада для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Разрабатывать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1,	Организовывать технологический процесс сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и	8

ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.		мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Составлять технико-технологические карты на новые сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Устанавливать и контролировать безопасное приготовление, хранения и подачу сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Освоение практических навыков по составлению наряд-заказов, калькуляционных карт на изготовление готовой продукции.	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Технологический процесс приготовления теста безопасным способом и изделий из него	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Технологический процесс приготовления теста безопасным способом и изделий из него	Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	4
		Всего	72

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Классификация оборудования, используемого в производстве сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

2. Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства муки. Газообразующая способность муки. Подготовка муки к использованию.

3. Инновационные направления в отрасли хлебопекарной промышленности.

4. Сложные пряничные изделия. Построение пряничного сооружения (домики, дворцы, замки, и тд.).

5. Технологический процесс приготовления заказных тортов с высокохудожественным оформлением рисовальной массой, кремами, карамельной массой и кандиром.

6. Темперирование шоколада.

7. Изомальт. Работа с карамелью.

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Непосредственное руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами института, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля и опыт практической деятельности в организациях профессиональной сферы подготовки специалистов среднего звена и (или) преподаватели, прошедшие стажировку в профильных организациях (предприятиях) в течение последних трех лет.

Преподаватель-руководитель практики от кафедры:

-участвует в разработке программы практики, календарного графика прохождения практики, составления перечня видов работ и индивидуальных заданий для выполнения студентами в период практики;

-оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой учебной практики ;

- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы студентов программе практики;

-организует совместно с другими преподавателями института, процедуру оценки студентов в части овладения компетенциями, освоенных ими в ходе прохождения учебной практики;

-анализирует отчетную документацию практикантов и оценивает их работу по выполнению программы практики;

-составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании профильной кафедры.

Требования к руководителям практики от организации:

Организации, участвующие в проведении практики на основании заключенных с институтом договора на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных студентом в период практики. Организации обеспечивают безопасные

условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требования охраны труда. Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

Руководитель практики от организации:

-согласовывают программу практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

-участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения производственной практики (преддипломной);

-участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;

-обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентом, отвечающие санитарным правилам, требованиям охраны труда и пожарной безопасности;

-проводит инструктаж студента по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

-оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой учебной практики;

-составляет характеристику-аттестационный лист на студента-практиканта, визирует отчет студента о прохождении учебной практики .

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

Обучающиеся допускаются к учебной практике только после инструктажа по ТБ, охране труда и пожарной безопасности (вводного и на рабочем месте). Студенты-практиканты обязаны неукоснительно соблюдать правила внутреннего распорядка, требования ТБ, охраны труда и пожарной безопасности, установленные в образовательной организации.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет".

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

В случае реализации практики на базе института требуется лаборатория «Учебный кондитерский цех».

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная ;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Аппарат шоковой заморозки;

Весы электронные;

Изделие из мрамора (мраморная доска)с фаской;

Фритюрницы;

Холодильники однокамерные;

Шкаф пекарский;

Шкаф расстоечный;

Аэрограф с компрессором;

Весы;

Термометр;

Миксер планетарный;

Краскопульт электрический;

Лампа для карамели;

Мармит для шоколада;

Помпа для карамели;

Слайсер;

Утюжок для марципана;

Факел для карамелизации;

Миксер;

Шкафы холодильные;

Электроплиты;

Тестоделитель;

Тестомесы;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие.

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

а) нормативные правовые документы:

1. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические

условия».

3. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

5. СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

6. СанПиН 2.3.2.2888-11 "Дополнения и изменения N 25 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

б) основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

в) дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 328 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927507>

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. -Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://www.twirpx.com>- служба, обеспечивающая хранение, накопление, передачу и обработку материалов Пользователей.

<http://knigakulinara.ru> - электронная библиотека: новости кулинарии.

<http://restcon.ru/> - ресторанный консалтинг.

<http://worldskills.ru/> - официальный сайт Worldskills international.

<http://knigakulinara.ru/books> - электронная библиотека: книга кулинара.

4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Прохождение учебной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Результаты учебной практики студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан в организации – базе практики, по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов и других материалов, предусмотренных настоящей программой. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики от организации.

В отчете по практике должны входить следующие составляющие.

- 1) Титульный лист (Приложение А).
- 2) Введение:
 - цель, место, дата начала и продолжительность практики;
 - перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.
- 3) Основная часть, содержащая:
 - идет по этапам, указанным в плане производственной практики. По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы, которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практике;
 - анализ полученных результатов;
 - обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;
- 4) Заключение:
 - необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
 - дать предложения по совершенствованию и организации работы коммерческого банка;
 - сделать индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для себя.
- 5) Список использованных источников (в соответствии с ГОСТом).

б) Приложения, которые могут включать:

- иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц;
- промежуточные расчеты.

Требования к оформлению текстовых документов:

- шрифт основного текста – Times New Roman, 14 пунктов, обычный, междустрочный интервал – полуторный; поля: левое - 3, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25 см (отчеты, выполненные в рукописном виде, не принимаются), при форматировании текста следует устанавливать выравнивание абзацев по ширине;

- объем отчета – не менее 30 страниц (без списка использованных источников информации и приложений);

- страницы основной части отчета должны быть пронумерованы. Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например, Приложение 1, Приложение 2 и т.д.;

- страницы отчета нумеруют арабскими цифрами, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляется в центре нижней части листа (выравнивание от центра) без точки в конце номера. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется.

Отчет должен быть оформлен на рабочем месте и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики.

В отчете также описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания, полученного от руководителя. В конце отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности коммерческого банка.

Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Объемные таблицы и расчеты могут быть оформлены как приложения к отчету с обязательной ссылкой на них в тексте.

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста отчета. Номер следует размещать над таблицей слева без абзацного отступа после слова «Таблица». Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается в одну строку с ее номером через тире.

Рисунки (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

К отчету прилагается дополнительно:

- рецензия преподавателя-руководителя практики от института;
- календарный план;
- дневник практиканта и отзыв-характеристика, в котором (последняя страница дневника по практике) руководителя практики от кредитной организации по месту прохождения практики необходимо дать оценку отношению студента к работе (с подписью ответственного лица), поставить дату завершения практики и круглую печать кредитной организации.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются организационный, основной и завершающий этап.

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка	ОК 4,9.	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа	ОК 1,2,3,4,5,6,7,8, 9.	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК 1, 2	Отчет по практике

Практика завершается дифференцированным зачетом (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 обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на учебную практику.

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Не может обрабатывать организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	5
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Не может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	5
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Не может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	5
ПК 4.4	Организовывать и проводить	Верно и в полном объеме может организовывать и	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может организовывать и проводить	5

	приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	и организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Верно и в полном объеме может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	С незначительными замечаниями может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Верно и в полном объеме может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	С незначительными замечаниями может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	На базовом уровне, с ошибками может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Не может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	5

ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	С незначительными замечаниями может осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Не может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	5
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	И Верно и в полном объеме может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Не может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	5
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	5

	выполнения заданий.		результат выполнения заданий.	результат выполнения заданий.		
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	С незначительными замечаниями может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	На базовом уровне, с ошибками может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	5
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	5
					ВСЕГО:	65

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 56 до 65 баллов	высокий
хорошо	от 46 до 55 баллов	средний
удовлетворительно	от 30 до 46 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 30	недостаточный

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

1. Технологический процесс организации кондитерского производства
2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь
3. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
4. Ассортимент хлебобулочных изделий классификации, краткая характеристика.
5. Основные характеристики сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
6. Приготовления хлебобулочных изделий с использованием различных технологий из опарного теста (булочка домашняя, сдоба обыкновенная, булочка сахарная, булочка российская, булочка ванильная, булочка с орехами).
7. Приготовления хлебобулочных изделий с использованием различных технологий из безопарного теста (пирожки печеные с различными фаршами, пирог московский, пирог домашний с маком, пончики московские).
8. Приготовление ржаного и пшеничного хлеба с использованием различных видов муки. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста
9. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для отделки хлебобулочных и мучных изделий. Ассортимент, режим производства начинок, цукатов, сиропов для промочки, помады, глазури, повидла, джема, мармелада, сливочных и других видов кремов.
10. Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы отделки праздничного хлеба, сдобы обыкновенной, пирога «Невского», пирога «Лакомка», пирога домашнего с маком, ватрушек венгерских, куличей и караваев.
11. Контроль качества и безопасности готовой продукции различными методами. Виды дефектов и причины их возникновения. Правила упаковки, маркировки и транспортирования для реализации в торговой сети и на предприятиях ОП. Условия и сроки реализации готовой продукции.
12. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий: классификации, краткая характеристика
13. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из опарного дрожжевого теста: пироги с различными начинками, кулебяки и национальные татарские изделия. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.
14. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из безопарного дрожжевого и

сдобного теста: ватрушки с начинками, пирожки сдобные простые с различными фаршами и сочни с творогом. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.

15. Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него (коржики сахарные, коржики молочные, пряники тульские, пряники детские и коврижки медовые с начинкой и без начинки).

16. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката горячим и холодным способом.

17. Технологический процесс приготовления песочного и воздушного полуфабрикатов горячим и холодным способом.

18. Технологический процесс приготовления миндального и заварного полуфабрикатов горячим и холодным способом.

19. Технологический процесс и особенности приготовления слоеного дрожжевого и без дрожжевого теста.

20. Ассортимент и технологический процесс оформления приготовления национальных мучных кондитерских изделий.

21. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.

22. Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов. Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и их безопасное использование.

23. Технологический процесс приготовления и использования сахаристых отделочных полуфабрикатов: сиропов, жженки, карамельной массы (ливной, атласной, пластинчатой), сахарной мастики, желе и кандиры.

24. Технологический процесс приготовления марципанов (сырого и заварного), крошек, обсыпок, украшений из шоколадной глазури и шоколада.

25. Техника оформления кондитерских изделий в зависимости от ассортимента и тематики.

26. Технологический процесс приготовления и назначение рисовальных масс для сложных кондитерских изделий.

27. Технологический процесс использования сухих смесей для приготовления отделочных полуфабрикатов.

28. Технологический процесс приготовления сливочных кремов и кремов пониженной калорийности.

29. Технологический процесс приготовления белковых кремов (сырцовый, заварной, на агаре, «зефире»). Санитарный режим приготовления данного ассортимента.

30. Технологический процесс приготовления творожных и сырных кремов.

31. Технологический процесс приготовления отделок изделий из суфле и зефирной массы.

32. Технологический процесс приготовления заварных и сметанных кремов.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ практике студента
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление/специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____
фамилия, имя, отчество, должность

2018 г

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

специальности _____

(код, наименование специальности)

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 201 ____ г. по _____ 201 ____ г.

на _____

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

_____ под руководством _____

(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

_____ прошел(а) _____ практику

(вид практики: учебная, производственная, преддипломная)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности*

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК)/универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий
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.			

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

прохождения _____ практики
студента _____ курса _____ группы
специальность/направление, профиль

факультет _____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____
(название организации)

Сроки прохождения практики:

1. Студент _____
(Ф.И.О.) _____
(подпись)
2. Руководитель практики
от института

(должность) _____ (Ф.И.О.) _____
(подпись)
3. Руководитель практики
от предприятия, организации

(должность) _____ (Ф.И.О.) _____
(подпись)

