

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность:

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Квалификация:

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Казань, 2021

Программа производственной практики ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565.

**Программа:**

**согласована с представителями работодателей:**

Генеральный директор ООО "Чак-чак"  А. Хамидуллин

Шеф-повар  "Сыроварня Чизерия восточный" М.Н. Гильмутдинов

 

**обсуждена и рекомендована к утверждению** решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Цели и задачи практики.....	4
1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики.....	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ .....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	12
4.1. Общие требования к организации практики .....	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики .....	13
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	15
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» .....	18
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	19
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	22
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	22
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций .....	23
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	36
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	37
ПРИЛОЖЕНИЕ В .....	38

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11; ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6.

## 1.2. Цели и задачи практики

Производственная практика проводится в целях формирования у студентов профессиональных умений, приобретения первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля, овладения видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе освоения общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- овладение умениями и навыками, приобретение первоначального практического опыта в профессиональном виде деятельности, в том числе навыками использования информационных технологий;
- развитие умения организовывать собственную деятельность, формирование методов и способов выполнения профессиональных задач;
- освоение общих и профессиональных компетенций по избранной специальности профессиональной подготовки;
- воспитание исполнительской дисциплины, чувства ответственности и умения самостоятельно решать проблемы, возникающие в процессе выполнения практических работ.

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов;

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

### **1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики**

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего, в том числе:	144/144	4
в рамках освоения профессионального модуля:	144/144	4
Форма проведения, в том числе в форме практической подготовки	концентрированная	
Сроки (период) проведения	4 курс, 8 семестр	

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики разработано в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 09.12.2016 года № 1565.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК5.1-5.6	Ознакомление с базой практики, организацией производства по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных,	Тема 1.1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов Тема 1.2. Характеристика основных продуктов и	48

	<p>мучных кондитерских изделий</p> <p>Изучение технологии приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Изучение технологии приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Изучение технологии приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 1.3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 1.6 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	
<p>ПК 5.1-5.6</p>	<p>Изучение технологического оборудования кулинарного цеха.</p> <p>Изучение правил безопасного обслуживания оборудования кулинарного цеха.</p> <p>Изучение производственного инвентаря кулинарного цеха.</p> <p>Изучение ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Изучение технологических карт на сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Изучение технологических схем приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Изучение пищевой ценности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 1.9 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.1. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста</p> <p>Тема 2.2 Технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши</p> <p>Тема 2.3 Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него</p> <p>Тема 2.4 Технология приготовления вафельного теста и изделий из него</p> <p>Тема 2.5 Технология приготовления пряничного теста и изделий из него</p> <p>Тема 2.6 Технология приготовления песочного теста и изделий из него</p> <p>Тема 2.7 Технология приготовления бисквитного</p>	<p>48</p>



		<p>теста и изделий из него</p> <p>Тема 2.8 Технология приготовления заварного теста и изделий из него</p> <p>Тема 2.9 Технология приготовления слоеного теста и изделий из него</p> <p>Тема 2.10 Технология приготовления воздушного и миндального теста</p> <p>Тема 2.11 Технология приготовления тортов и пирожных из разных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.12 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК5.1-5.6	<p>Изучение технологии приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Изучение технологии приготовления, творческого оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Изучение технологии приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Тема 3.1 Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>Тема 3.2 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 3.3 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	48
	Всего		144

Примерный перечень индивидуальных заданий

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Углубление и закрепление теоретических знаний студентов по технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;
2. Изучение технологического оборудования и основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества хлебобулочных изделий;
3. Анализ причин возникновения и характер возможных дефектов и брака хлебобулочных изделий;
4. Анализ ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и особенности его формирования;
5. Методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
6. Ознакомление с основными нормативными документами (в соответствии с профилем подготовки);
7. Изучение организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом
8. Изучение организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом
9. Изучение организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных изделий (сдобы «Выборгской»)
10. Изучение организации и проведения приготовления сложных изделий из пресного теста (лапша, тесто на вареники)
11. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Курник»)
12. Изучение и составление технологических карт на сложные изделия слоеного теста («Кулебяка слоеной с различными фаршами»)
13. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Расстегаи»)
14. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Пирог со свежими фруктами и желе»)
15. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Кулич пасхальный»)
16. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Кекс весенний»)
17. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Ромовая баба»)
18. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста (Пончики «Московские»)
19. Изучение организации и проведения приготовления изделий из блинчатого теста
20. Изучение организации и проведения приготовления теста для оладий
21. Изучение организации и проведения приготовления изделий для блинчиков, вареников, лапши домашней

22. Изучение организации и проведения приготовления изделий из сдобного пресного теста (сладкого и несладкого теста)
23. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из вафельного теста)
24. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из бисквитного теста холодным способом и с подогревом)
25. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из слоеного теста)
26. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из песочного теста)
27. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из воздушного теста)
28. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из миндального теста)
29. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из пряничного теста заварным и сырцовым способом)
30. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из заварного теста)
31. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (карамель)
32. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (кандир)
33. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (помада основная)
34. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (крем сливочный основной)
35. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (крем заварной основной)
36. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (крем белковый заварной основной)
37. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (глазурь)
38. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (сироп для промочки)
39. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (мармелада)
40. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (желе)
41. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (украшение из марципана и мастики)

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 4.1. Общие требования к организации практики

*Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:*

- установить связь с руководителем практики от предприятия;
- принять участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществлять контроль за соблюдением студентом сроков практики и ее содержанием;
- выезжать на места прохождения практики с целью текущей проверки соблюдения студентом правил внутреннего распорядка дня в организации; для разрешения организационных вопросов, осуществления устных и письменных консультаций студентам по программе практики, сбору материала для написания дипломной работы и т.п.;
- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать студентам методическую помощь при их выполнении;
- своевременно производить оценку результатов выполнения практикантами программы практики.

*Требования к руководителям практики от организации:*

- изучить программу учебной практики (по профилю специальности);
- оказать помощь студенту в составлении индивидуального календарно-тематического плана;
- организовать ознакомление студента с организацией;
- ознакомить студента с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;
- создать студенту необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой и календарно-тематическим планом;
- помогать студенту в изучении тем практики;
- оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении студентом порученного задания;
- систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;
- сообщать в институт о случаях нарушения студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка организации.

*Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:*

Организации-базы практики обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие правилам и нормам охраны труда, проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, также правилами внутреннего трудового распорядка 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 требуются:

*1) Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.*

Стандартная и специализированная мебель:

Рабочее место преподавателя;

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Шкафы для хранения;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска учебная.

Оборудование, технические средства обучения:

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Конвекционная печь;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;  
Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Технические средства обучения:  
Переносной компьютер;  
Средства аудиовизуализации: колнки, экран;  
Мультимедийный проектор.

Раздаточный дидактический материал.

Наглядные пособия.

## *2) Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.*

Стандартная и специализированная мебель:  
Доска учебная;  
Рабочее место преподавателя;  
Стол производственный;  
Стол разделочно-производственный;  
Стол ванна-моечная;  
Шкафы для хранения;  
Тележка шпилька;  
Парты;  
Стулья.

Оборудование, технические средства обучения:  
Вакуумный упаковщик;  
Весы электронные;  
Индукционная варочная плитка;  
Микроволновая печь;  
Фритюрницы;  
Шкафы морозильные;  
Шкаф холодильный;  
Холодильники однокамерные;  
Блендер погружной;  
Конвекционная печь;  
Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;  
Электрическая мясорубка;  
Миксер планетарный;  
Плита индукционная;  
Шкафы пекарские;  
Электроплиты;  
Тестомес;  
Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;  
Аптечка для оказания первой медицинской помощи.  
Компьютер;  
Средства аудиовизуализации: колонки, экран;  
Мультимедийный проектор.

Раздаточный дидактический материал.

Наглядные пособия.

### *3) Лаборатория «Учебный кондитерский цех».*

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Производственный стол с моечной ванной

Стеллаж передвижной

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

### **а) нормативные правовые документы**

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ,

от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. -етод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.



16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

#### **б) основная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/922544> (дата обращения: 13.11.2019). — Текст : электронный.

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437374> (дата обращения: 14.11.2019).

3. Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7882-2043-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79482.html> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **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. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный

университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html> (дата обращения: 05.12.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html> (дата обращения: 05.12.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437374> (дата обращения: 13.11.2019).

5. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1056285> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com>

6. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437750> (дата обращения: 13.11.2019).

8. 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»**

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

## 2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

## 3. Лицензионно программное обеспечение

### 1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning  
(лицензия на пакет Office Professional Plus)

### b. Windows 8

### 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

### 3. Система тестирования INDIGO.

### 4. 1С: Предприятие 8

## 4. Свободно распространяемое программное обеспечение

### 1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

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

Прохождение 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**

Контроль над ходом учебной практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой и заведующий практикой.

Аттестация по итогам практики проводится на основании требований к организации и проведению практик ФГОС СПО. Практика завершается дифференцированным зачетом с оценкой.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

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

По окончании практики студент должен представить на кафедру:

- отчет по учебной практике
- аттестационный лист-характеристику
- справку - подтверждение с отметками предприятия (организации);
- дневник по практике с календарным графиком практики.

Структура отчета:

- титульный лист
- содержание
- введение
- основная часть
- заключение
- список использованных источников
- приложения.

Содержание основной части отчета

Введение

1. Характеристика гостиницы:

- Организационная структура
- Номерной фонд
- Основные и дополнительные услуги

2. Основная часть:

- организация деятельности службы бронирования
- техническое оснащение
- использование АСУ
- замечания и предложения

Заключение

Список использованных источников.

Приложения.

Во введении дается характеристика объекта исследования, в которой следует остановиться на особенностях или конкурентных преимуществах.

В основной части отчета рассмотреть: Организацию деятельности службы бронирования, ее функции и задачи. Как организован процесс бронирования, какие виды и способы бронирования используются, как оформляются документы. Отразить в отчете особенности, положительные и отрицательные стороны, недостатки и пути их устранения. Отчет идет по этапам, указанным в плане учебной практики. Отчет должен состоять из ряда разделов и содержать иллюстративный материал в виде таблиц, схем, диаграмм, графиков. По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы, которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практике. Для раскрытия каждого этапа могут быть представлены примеры в виде таблиц, графиков и диаграмм, анализ полученных результатов.

Заключение - завершающая часть работы, в которой отражаются результаты исследования, выводы и предложения. Заключение должно быть связано с основной частью. Не допускается излагать заключение как продолжение исследуемых в работе вопросов, использовать таблицы, рисунки и т.п.

Список использованных источников должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом и содержать сведения об источниках, использованных при написании отчета.

Отчет по практике выполняется на листах формата А 4. Отчет должен быть написан технически грамотно, четко и сжато. Текст оформляется на одной стороне листа через полтора межстрочных интервала. Рекомендуемый шрифт 12-14 пп. Следует соблюдать следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. Страницы необходимо нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, Титульный лист включается в общую нумерацию, но на нем страницы не проставляются. Номер страницы проставляется в нижней части листа без точки в конце.

Разделы должны иметь заголовки. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений. Не нумеруют такие разделы, как «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников». Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела.

Каждая глава начинается с новой страницы. Перенос слов в заголовках не допускается.

Титульный лист отчета выполняется по установленной форме.

Отчет о учебной практике студент представляет на кафедру сразу после возвращения с практики в институт.

Отчет защищается в институте в срок, установленный кафедрой.

Оценивается степень самостоятельности и личный вклад студента в выполняемую работу, качество оформления и представления работы; по

итогах практики могут проводиться научно-практические конференции, организовываться публикации результатов.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности, степень и качество приобретенных студентами профессиональных умений, уровень профессиональной направленности студента.

Наряду с теоретической частью отчет о учебной практике должен содержать:

Дневник учебной практики (прикладывается в начале отчета).

Приложения к отчету по пунктам программы практики. В состав приложений должны быть включены копии документов, иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, а также получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, проходят практику повторно в свободное от учебы время, или могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Российского университета кооперации.

## **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
<b>1.</b>	<b><i>Организационный этап</i></b>		
	<i>Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемыми для приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Характеристика предприятия. Знакомство с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</i>	ОК 1-ОК 7 ОК 9- ОК 11 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
<b>2.</b>	<b><i>Основной этап</i></b>		
	<i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа. Изучение оборудования, инструментов и</i>	ОК 1-ОК 7 ОК 9- ОК 11 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>

	<i>инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	ПК 5.5 ПК 5.6	
<b>3.</b>	<b>Завершающий этап</b>		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>	ОК 1-ОК 7 ОК 9- ОК 11 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	<i>Отчет по практике</i>

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

## **6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций**

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дана отрицательная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента соответствии инструкциями регламентами	Верно и в полном объеме может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности	С незначительными замечаниями может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов соответствии инструкциями, регламентами, чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов соответствии инструкциями, регламентами, чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности	Не может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности	5
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Не может осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5
ПК 5.3	Организовывать подготовку домашней	Верно и в полном объеме может организовать	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может	5



	птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5
ПК 5.6	Осуществлять	Верно и в полном объеме	С незначительными	На базовом уровне, с	Не может осуществлять	5

	разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	может осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	замечаниями может осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	ошибками может осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 1	Выбирать способы решения задачи профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Верно и в полном объеме может выбирать способы решения задачи профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирать способы решения задачи профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	На базовом уровне, с ошибками может выбирать способы решения задачи профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Не может выбирать способы решения задачи профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	5
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задачи профессиональной деятельности	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задачи профессиональной деятельности	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задачи профессиональной деятельности	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задачи профессиональной деятельности	Не может осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задачи профессиональной деятельности	5
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное	Верно и в полном объеме может планировать и реализовывать	С незначительными замечаниями может планировать и	На базовом уровне, с ошибками может и планировать	Не может планировать и реализовывать собственное	5

	профессиональное и личностное развитие	и собственное профессиональное личностное развитие	реализовывать профессиональное личностное развитие	реализовывать собственное профессиональное личностное развитие	профессиональное и личностное развитие	
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Верно и в полном объеме и может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Не может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	5
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Верно и в полном объеме и может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	С незначительными замечаниями может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Не может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	5
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Верно и в полном объеме и может проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	С незначительными замечаниями может проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	На базовом уровне, с ошибками может проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Не может проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	5

			ценностей			
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Верно и в полном объеме может содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	С незначительными замечаниями может содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	На базовом уровне, с ошибками может содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Не может содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	5
ОК 9	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Верно и в полном объеме может использовать информационные технологии профессиональной деятельности	С незначительными замечаниями может использовать информационные технологии профессиональной деятельности	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Не может использовать информационные технологии профессиональной деятельности	5
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Верно и в полном объеме может пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	С незначительными замечаниями может пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На базовом уровне, с ошибками может пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Не может пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	5
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Верно и в полном объеме может планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	С незначительными замечаниями может планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	На базовом уровне, с ошибками может планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Не может планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	5
Всего:						80

### Шкала оценивания

<b>Оценка</b>	<b>Баллы</b>	<b>Уровень освоения компетенции</b>
отлично	от 61 до 80 баллов	высокий
хорошо	от 46 до 60 баллов	средний
удовлетворительно	от 40 до 45 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 40	недостаточный

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

#### **ВОПРОСЫ**

#### **К СОБЕСЕДОВАНИЮ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
3. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству
4. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
5. Первичная обработка яиц.
6. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
7. Технология приготовления овощных фаршей. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
8. Технология приготовления теста для блинчиков.
9. Понятие об упеке и припеке.
10. Подготовка разрыхлителей к производству.
11. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
12. Технология приготовления помады.
13. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
14. Что такое нонпарель?
15. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
16. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
17. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
18. Что такое «Курник»?
19. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
20. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
21. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
22. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.
23. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
24. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
25. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
26. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

27. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
28. Технология приготовления карамели.
29. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
30. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.
31. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
32. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
33. Технология приготовления помады.
34. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
35. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
36. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
37. Технология приготовления марципана.
38. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
39. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
40. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
41. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
42. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
43. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
44. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
45. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве

Критерии оценки:

Оценки «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики.

Оценка «незачтено» выставляется студентам, обнаружившим пробелы в освоении программы практики и допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не получил практических навыков и не может продолжать обучение.

## ВОПРОСЫ

### К СОБЕСЕДОВАНИЮ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА

## Вопросы, позволяющие оценить степень сформированности

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
3. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству
4. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
5. Первичная обработка яиц.
6. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
7. Технология приготовления овощных фаршей. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
8. Технология приготовления теста для блинчиков.
9. Понятие об упеке и припеке.
10. Подготовка разрыхлителей к производству.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?
5. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
6. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
7. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
8. Что такое «Курник»?
9. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.

ПК.5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания



1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
2. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
3. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.
- 4.3. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
4. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
5. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
6. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.
7. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
8. Технология приготовления карамели.
9. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
10. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.
11. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
12. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

ПК.5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. Технология приготовления помады.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
4. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
5. Технология приготовления марципана.
6. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
7. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
8. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
9. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
10. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
11. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
12. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
13. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
14. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.

2. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

3. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий.

4. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.

5. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

6. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.

2. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.

3. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий.

4. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции;

5. Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.

6. Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря

#### Критерии оценки по результатам производственной практике в форме дифференцированного зачета

оценка «отлично» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику аттестационный лист от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику-аттестационный лист практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам

практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов по практике или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не выполнил программу производственной практики, не подготовил отчета, допускал большое количество пропусков аудиторных занятий, и ответившему неверно на вопросы преподавателя при защите отчета.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АВТНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

**ОТЧЕТ О ПРАКТИКЕ**

ВИД ПРАКТИКИ, ТИП ПРАКТИКИ \_\_\_\_\_

По профессиональному модулю \_\_\_\_\_  
*(указывается только для СПО)*

**МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Наименование организации \_\_\_\_\_

**ОБУЧАЮЩИЙСЯ** \_\_\_\_\_

*Фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_ группа

направление подготовки/ специальность \_\_\_\_\_

направленность (профиль)/ специализация \_\_\_\_\_

**СРОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Период проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель по практической подготовке

от Института \_\_\_\_\_

*Должность*

*Подпись*

*Фамилия И.О*

Оценка по результатам прохождения практики,  
с учетом отчета о практике \_\_\_\_\_

20 \_\_\_\_ г

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Обучающийся \_\_\_\_\_  
*Фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_ группа

направление подготовки/ специальность \_\_\_\_\_

направленность (профиль)/ специализация \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_

*Период прохождения практики*

*Наименование организации*

под руководством \_\_\_\_\_  
*ФИО ответственного работника профильной организации за реализацию практики*

\_\_\_\_\_  
*ФИО руководителя по практической подготовке от Института*

прошел(а) \_\_\_\_\_  
*Вид практики, тип практики*

По профессиональному модулю \_\_\_\_\_  
*(указывается только для СПО)*

За время прохождения практики обучающимися выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполненных работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика*			
		высокое	хорошее	среднее	низкое

\*отметить знаком «+» в нужной графе

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

ВИД ПРАКТИКИ, ТИП ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_

по профессиональному модулю \_\_\_\_\_  
*(указывается только для СПО)*

ОБУЧАЮЩИЙСЯ \_\_\_\_\_  
*Фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ формы обучения \_\_\_\_\_ группа

направление подготовки/специальность \_\_\_\_\_  
направленность (профиль)/специализация \_\_\_\_\_

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Наименование организации*

СРОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
*Период проведения практики*

20 \_\_ г.

**1. РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ**

№ п/п	Наименование этапа практики	Содержание планируемой работы	Срок выполнения (продолжительность работы)
1	Организационный этап	<i>Знакомство с предприятием Инструктаж по технике безопасности</i>	
2	Основной этап	<i>Виды работ в соответствии с рабочей программой практики: 1)</i>	
3	Заключительный этап	<i>Подготовка и сдача отчета по практике</i>	

## 2. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*Вид практики, тип практики, профессиональный модуль (при наличии)*

№	Содержание индивидуального задания (наименование видов работ в соответствии с рабочей программой практики)

Руководитель по практической подготовке  
от Института \_\_\_\_\_

*Должность*

*Подпись*

*Фамилия И.О.*

Ответственный работник профильной  
организации за реализацию практики

\_\_\_\_\_  
*Должность*

*Подпись*

*Фамилия И.О.*

М.П.

Задание получил обучающийся \_\_\_\_\_

*Подпись*

*Фамилия И.О.*



