

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»

*344030, Г. Ростов-на-Дону, пр.Шолохова, 128 тел./факс (863) 251-73-18 e-mail: Kulinar@donpac.ru
ИНН/КПП 6167013449/616701001 ОКПО 01493016 ОГРН 1026101415561*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)

по программе подготовки специалистов среднего звена СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

г. Ростов-на-Дону

2022г

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол №_10_от 02.06.2022г
Председатель  Е.М.Антонова

Утверждаю:
Зам.директора по УМР
 С.Н.Шаповалова

Рабочая программа преддипломной практики (практической подготовки обучающихся) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ОДОБРЕНО на заседании педагогического совета
ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»
Протокол №_7_ « 29 _» 06_2022г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «МИК-35» КПП ДГТУ
/  / Ниворожкин М.Е.

СОГЛАСОВАНО
ИП «Абачараева Н.Л.» кондитерская «Золотой колос»
/  / Абачараева Н.Л.

СОГЛАСОВАНО
Гостиница «Эрмитаж»
/  / Нечепаета Т.В.

Рецензенты:

1. Ниворожкин М.Е. - Директор
ООО «МИК-35» КПП ДГТУ
2. Абачараева Н.Л. - Директор
кондитерская «Золотой колос»
3. Нечепаета Т.В. - Директор
Гостиница «Эрмитаж»

Разработчики:

Шумилкина Марина Николаевна – зам.директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Дроздова Надежда Васильевна – мастер производственного обучения ГБПОУ
РО «ДонТКИиБ»
Топчей Татьяна Ивановна – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»



СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и задачи производственной (преддипломной) практики:

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов; использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки специалистов среднего звена в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Перечень общих компетенций

Техник - технолог должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

Специалист поварское и кондитерское дело должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 5	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
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 обслуживания.
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.
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1.	Организовывать обработку овощей, плодов, грибов, рыбы, мяса птицы и приготовление полуфабрикатов из них для блюд массового спроса.
ПК 7.2.	Организовывать приготовление супов и соусов массового спроса.
ПК 7.3.	Организовывать приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
ПК 7.4.	Организовывать приготовление и отпуск блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, яиц и творога, сладких блюд, горячих и холодных напитков, холодных блюд и закусок массового спроса.
ПК 7.5.	Организовывать приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания.
ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление основных мучных кондитерских изделий.
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление печенья, пряников, коврижек.
ПК 8.4.	Осуществлять приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.
ПК 8.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление отечественных классических тортов и пирожных
ПК 8.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

В результате освоения производственной (преддипломной) практики будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
иметь практический опыт	-разработке ассортимента полуфабрикатов; -разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подборе в соответствии с требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; -контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; -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; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; -правила составления заявок на продукты.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
иметь практический опыт	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение 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; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
иметь практический опыт	-Разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

	-контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции 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; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой

	ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
иметь практический опыт	-разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.
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	
иметь	Разработке ассортимента хлебобулочных, мучных

практический опыт	кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле 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 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 рецептов, составления заявок на продукты.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
иметь практический опыт	Разработке различных видов меню, разработке и адаптации Рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм обслуживания; Организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; Осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.
знать	Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

	основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
иметь практический опыт	- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - приготовления основных супов и соусов; - обработки рыбного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработки мясного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и

	закусок; - приготовления сладких блюд; - приготовления напитков.
уметь	- органолептически оценивать качество овощей, плодов, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса птицы, производить их механическую кулинарную обработку, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, оценивать их качество; - пользоваться сборниками рецептур, нормативной документацией, производить необходимые технологические расчеты, определять количество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья, кондиции и типа предприятия; приготавливать первые блюда соуса массового спроса, блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса, с учетом взаимозаменяемости сырья, оценивать их качество; - составлять технологические схемы, технологические схемы, технологические и технико-технологические карты на блюда массового спроса, таблицы по подбору соусов и гарниров к блюдам; - приготавливать блюда из рыбы, мяса, птицы, яиц и творога, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки с соблюдением технологического процесса приготовления и правила отпуска блюд массового спроса, подбирать гарниры и соусы к блюдам, взаимозаменяемость сырья; - определять количество порций блюд с учетом сезонного режима хранения и реализации блюд массового спроса, дефекты кулинарной продукции, причины возникновения, меры устранения; - приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления, составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания; - подбирать производственный инвентарь, посуду, технологическое оборудование для приготовления блюд массового спроса, безопасно ими пользоваться; - выбирать температурный и временной режим при приготовлении, отпуске и хранении кулинарной продукции массового спроса; - использовать различные технологии приготовления блюд массового спроса; - оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать	- основные понятия и определения в области технологии, сырья, полуфабрикат, кулинарное изделие, кулинарная обработка; - классификацию и характеристику способов кулинарной обработки продуктов по различным признакам: механические способы, гидромеханические, химические, термические способы, характеристику способов тепловой обработки; - технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, приготовление полуфабрикатов, формы нарезки для блюд массового спроса, их ассортимент, кулинарное использование, нормы отходов, использование пищевых отходов; - способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей; - технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов, их ассортимент для блюд массового спроса, требования к качеству; - характеристику мясного сырья, птицы, пернатой дичи, кролика; - технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, пернатой дичи, кролика для блюд массового спроса; - основные характеристики отдельных частей мяса говядины, свинины, баранины, используемые для приготовления кулинарной продукции массового спроса, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, нормы отходов, использование и обработка субпродуктов и костей; - технологический процесс, ассортимент приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы для блюд массового спроса; - технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, мяса, птицы, полуфабрикатов из нее; - способы минимизации отходов при подготовке рыбы, мяса, птицы при приготовлении кулинарной продукции массового спроса; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы и готовых блюд массового спроса; - организацию правильного хранения подготовленной рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде; - ассортимент, характеристику и технологический
--------------	--

	процесс приготовления супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок массового спроса; - органолептические способы определения степени готовности и качества супов, соусов, блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок массового спроса, требования к качеству; - варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы; - общую характеристику продуктов, ассортимент и технологический процесс приготовления блюд диетического питания, принципы диетического питания; - общую характеристику продуктов, ассортимент, технологический процесс приготовления блюд школьного питания; - методы приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы, сладких блюд и напитков массового спроса; - основные критерии оценки качества блюд массового спроса.
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
иметь практический опыт	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разного ассортимента; -хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
уметь	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления

	хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; -замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; -прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; -производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий мучных кондитерских изделий разного ассортимента; -выпекать хлебобулочные мучные кондитерские изделия разного ассортимента на листах и в формах и хлеб с соблюдением температурного режима и влажности; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;
знать	- классификацию, ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - пищевую, энергетическую ценность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации соусов, правила соусной композиции,

	коррекции цвета; - последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
--	---

Профильные организации

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе профильной организации учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и образовательной организацией. Закрепление баз практик осуществляется заместителем директора по производственной практике.

В договоре образовательной организации и предприятия оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную (преддипломную) практику.

Количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики:

Организация практики

Для проведения производственной (преддипломной) практики в образовательной организации разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
- план – график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от образовательной организацией входят:

- установление связи с руководителями практики от предприятия;
- разработка и согласование с предприятиями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики предприятиями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с предприятиями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с предприятиями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников:
 - заведующего производством (шеф-повара) или его заместителя, или начальника цеха;
 - метрдотеля (администратора зала);
 - руководителя предприятия.
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- оформление отчётных документов по практике.

Обучающиеся при прохождении производственной (преддипломной) практики в предприятиях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;
- соблюдать действующие в предприятиях правила внутреннего трудового распорядка;

-изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Контроль работы обучающихся и отчётность

По окончании практики обучающийся сдаёт отчет (Приложение 3) в соответствии с содержанием индивидуального задания, по форме (Приложение 1), и характеристику, установленной формы (Приложение 2) от руководителя практики от предприятия.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики.

Итогом производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики с учётом представленного отчета.

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель (144 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Практика	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5	ПДП. Производственная (преддипломная) практика	144/4	8 семестр

2.2. Содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Виды работ	Кол- во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
			ОК	ПК	
1	Тема: Характеристика организационной структуры предприятия. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6	1-9	1.1 - 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 8.1 - 8.2	Наблюдение
2	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха,	6	1-9	1.1- 1.4	Наблюдение

	требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.			2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	
3	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	6	1-9	1.1- 1.4	Наблюдение
4	Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью.	6	1-9	2.1 - 2.8	Наблюдение
5	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке	6	1-9	3.1 - 3.7	Наблюдение

	технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.				
6	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	6	1-9	4.1 – 4.6	Наблюдение
7	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6	Наблюдение

				6.1 - 6.5	
8	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение
9	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение
10	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение

	порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.			8.1 - 8.2	
11	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 8.1 - 8.2	Наблюдение
12	Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 8.1 - 8.2	Наблюдение

	предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.				
13	Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение
14	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7	Наблюдение

	Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.			4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	
15	Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение
16	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение
17	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7	Наблюдение

	руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.			4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	
18	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение
19	Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение
20	Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6	Наблюдение

				6.1 - 6.5	
21	Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5	Наблюдение
22	Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	6	1-9	1.1- 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 8.1 - 8.2	Наблюдение
23	Оформление отчётных документов по практике	6	1-9		Наблюдение
24	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики				Проверка и оценка отчета

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Требования к условиям проведения производственной (преддипломной) практики

Реализация рабочей программы производственной (преддипломной) практики предполагает наличие необходимого оборудования в учебных комнатах организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров.

Информационное обеспечение обучения

Нормативная литература:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29;
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ;
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;
5. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008 № 88-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 22.07.2010 N 163-ФЗ;
6. Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 24.06.2008 № 90-ФЗ;
7. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и ягод»;
8. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 18.08.1997 № 1036, с изменениями, утв. Постановлениями Правительства РФ от 21.05.2001, 10.05.2007);
9. Постановление Правительства РФ от 07.06.1999 № 766 «Об утверждении перечня продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии, порядка принятия декларации о соответствии и ее регистрации»;
10. Сборники технологических нормативов для предприятий общественного питания» в действующей редакции;
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
13. Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы;
14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Законодательные и нормативные документы

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр. 1992 г. N 2300-1 // Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К. Арий, 2013. - 680 с.

3. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000. – 415 с.

4. Могильный М. П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. ДеЛи плюс Москва, 2017, стр. 1008

5. [Харченко Н.Э.](#) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Академия, 2017 стр. 512

6. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. – 663с.

7. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева –М.: ДеЛипринт, 2002. – 590 с.

Основная литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария /Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений сред. проф.образования/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева– 3-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2015 - 192 с.

4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии изд., Ресторанные ведомости, серия: Библиотека шеф-повара, 2015 -272с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. –12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

6. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. 7.Малыгина, Ю.Н. Плешкова – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 7-е изд., испр. — М.: Академия, 2016. — 336 с

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания,микробиологии,гигиены и санитарии,М.: Академия, 2017г.

10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во «Академия», 2017 г.

11. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело", Москва : Академия, 2018, 190, [1] с. : ил., табл.; 22 см

12. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З.Шильман. – 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 176 с.

13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З.Шильман.

– 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 192 с. - (Индустрия питания).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова,. – М.: Академия, 2015
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи учебно-методическое пособие/В.И. Богушева - Ростов н/Дону Феникс, 2013 - 374с.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКис». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.
6. Учебное пособие по производственному обучению по профессии «повар», 2014 г.;
7. Учебное пособие, Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. 2015г.
8. Учебное пособие, Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. 2016г.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
2. Сайт On-line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 27.06.2018)
3. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>. – (дата обращения 27.06.2018)
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vavilon.ru>. – (дата обращения 27.06.2018)
5. Электронные словари [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edic.ru>. – (дата обращения 27.06.2018)
6. Сайт «Кухни мира» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.cooksmeal.ru/chefs. – (дата обращения 27.06.2018)
7. Сайт ООО «Триасервис» (профессиональное кухонное оборудование) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovое-oborudovanie-2>. – (дата обращения 27.06.2018)

8.Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.100menu.ru– (дата обращения 27.06.2018).

Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная (преддипломная) практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточенно.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства», «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Мастера: дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме диф.зачета.

Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы (в каких видах работ достигаются) и методы контроля и оценки результатов обучения
ПДП. Производственная практика (преддипломная) По теме дипломной работы	Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, на основе знакомства с опытом работы конкретного предприятия (организации) в области технологии приготовления всех видов сложной кулинарной и кондитерской продукции; Применение в процессе преддипломной практики приобретенных общих и профессиональных компетенций; Сбор, обобщение, анализ материалов для выполнения дипломной работы и выводы,

	предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении); Дифференцированный зачёт.
--	---

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Дата « » 202 г
--	--

ЗАДАНИЕ НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ

Обучающемуся _____

Специальность _____

Дата выдачи задания: « » 202 г. _____

Содержание и виды работ

№ п/п	Виды работ	Срок выполнения этапов
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Руководитель практики _____ / _____ /

Задание принял

к исполнению _____ /

Выполняется на фирменном бланке организации – профильной организации

ХАРАКТЕРИСТИКА

профессиональной деятельности обучающего(щей)ся ГБПОУ РО ДонТКИиБ
во время производственной(преддипломной) практики

_____ (Ф.И.О)
группы №_____, по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело с « » 202_г по « » 202 г
В _____
(адрес предприятия)

_____ (Ф.И.О)
обучающегося)

проявил(а) себя как инициативный, исполнительный и дисциплинированный практикант.

В ходе практики обучающего(щей)ся освоены следующие общие/профессиональные компетенции:

ПК .
ПК

ПК n...

ОК 1.

ОК n...

Нарушение трудовой дисциплины, охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, пропуски рабочих дней без уважительной причины _____).

Обучающий(ая)ся _____ показал(а)
_____ профессиональную подготовку.

Ответственное лицо организации за практику _____ / _____ /
« » июня 202__г

М.П.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»
(ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»)**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____

Форма обучения _____ очная _____

Группа № _____ курс _____

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающегося(ейся) _____

Проходил(а) практику с « » 202 г. по « » 202 г.

(Название предприятия)

1. ФИО, должность руководителя организации: _____

Адрес _____

Телефон _____

2. Виды работ, выполненные за время практики: _____

3. Заключение руководителя практики от организации: _____

Руководитель практики от организации (ПОП): _____ / _____
(Подпись руководителя) Ф.И.О.

4. Замечания и предложения студента по организации практики (пожелания в адрес организации (ПОП) и ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»).

Общая оценка по практике: _____

Руководитель практики от ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»: _____ / _____

М.П. организации(базы практики) _____