

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю
**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234), укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере индустрии питания различных форм собственности.

Реализация программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики может осуществляться при наличии у обучающихся основного общего, среднего (полного) общего, а также среднего профессионального образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности): закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций; адаптация обучающихся к конкретным условиям профессиональной деятельности в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

Требования к результатам освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

иметь практический опыт:

ПО1 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО2 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО3 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО4 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО5 - контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО6 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

ПО7 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО8 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У4 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

У5 - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У6 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У7 - применять коммуникативные умения;

У8 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У9 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

У10 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

З1 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З2 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З3 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З4 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З5 - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З6 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

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

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

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

312 - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

314 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

315 - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики:

Всего – **5 недель (180 часов)** в том числе:

- учебная практика – **1 неделя (36 часов)**;

- производственная практика (по профилю специальности) – **4 недели (144 часа)**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) Результатом освоения программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

б) Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4.1	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК-4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК-4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК-4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
Общие компетенции (ОК)	
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Профессиональные компетенции	Практика	
		учебная (часов)	производственная (по профилю специальности)
1	2	3	4
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	144
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	36	144

3.2 Содержание практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Учебная практика Виды работ:	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
<p>МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Профессиональные компетенции: ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	1.	Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	2
	2.	Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них.	8
	3.	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	4.	Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
	5.	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Расчет стоимости кондитерских изделий.	6
	6.	Приготовление тортов сложного ассортимента с учетом качества и требований безопасности к готовой продукции. Расчет стоимости тортов.	6
	7.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	2
Всего учебной практики			36
Производственная практика (по профилю специальности)			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов
<p>МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Профессиональные компетенции: ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	Виды работ:	
	1. Инструктаж по технике и пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка;	2
	2. Характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели производственной деятельности, документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания.	2
	3. Подготовка сырья и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Расчёт сырья для приготовления кондитерских изделий. Контролировать безопасности готовой продукции.	20
	4. Подготовка сырья и приготовление сложных штучных хлебобулочных и безопарного теста. Оформление. Контролировать безопасности продукции.	20
	5. Подготовка сырья и приготовление сложных штучных хлебобулочных изделий из опарного теста. Оформление. Подготовка сырья и приготовление праздничного хлеба в ассортименте (куличи, караваи), применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Контролировать безопасности готовой продукции.	20
6. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (бисквитный, слоеный, миндальный, заварной полуфабрикат). Нарезка полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление желе, рисовальных масс для отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	20	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
	7.	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов. Оформление и отделка праздничных тортов. Контроль безопасности готовой продукции.	22
	8.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	2
Всего производственной практики			144
Итого практики ПМ.04			180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики предполагает наличие материально-технической базы, включающей:

лаборатории:

- метрологии и стандартизации;
- учебный кондитерский цех.

Оборудование учебных лабораторий и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

4.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. — ISBN 978-5-406-07619-4. — URL: <https://book.ru/book/934333>

2. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854>

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>

4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : КноРус, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: <https://book.ru/book/934332>

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.Ю. Бурчакова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020г.

6. Кулинарная карта библиотек России : массовое издание / Коллектив авторов — Москва : КноРус, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-406-03102-5. — URL: <https://book.ru/book/936603>

7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО / Н.Г. Бутейкис. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г.

8. Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.

Интернет- источники:

4.2. Общие требования к организации учебной и производственной (по профилю специальности) практики

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Организация и проведение учебной и производственной (по профилю специальности) практики по ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Базами практики являются торговые организации (предприятия) различных организационно-правовых форм собственности, с которыми Техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Договор включает все вопросы, касающиеся организации и проведения практики. Основными условиями прохождения практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала и оснащенность современным технологическим оборудованием, т.е. имеются все условия для отработки обучающимися программного материала по практике.

Учебная практика проводится концентрированно в 8 семестре по завершению изучения междисциплинарного курса МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Учебная практика также может проводиться на базе Техникума в его структурных

подразделениях, для выполнения учебно-производственных работ программы учебной практики возможно деление группы на подгруппы (не менее 8).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в 8 семестре. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение всего теоретического курса модуля и программы учебной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Техникума. Руководитель от Техникума назначается приказом директора из числа преподавателей профессионального модуля и/или мастеров производственного обучения. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения документов по практике.

Руководитель практики обучающихся от предприятия (базы практик) назначается приказом руководителя предприятия из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Перед началом практики проводится организационное собрание с целью ознакомления обучающихся с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – база практики (отзыв-характеристика, дневник, отчет).

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение практики.

Реализация учебной и производственной (по профилю специальности) практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной

программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится руководителем практики в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ и индивидуальных заданий.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Учебная практика:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<ul style="list-style-type: none">- планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия;- оценивает качество и безопасность основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом;- рассчитывает массу основного сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с нормативными документами;- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с нормативно-технологической документацией;- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и	Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с требованиями СанПиН;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами; - проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде 	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом; - рассчитывает массу основного сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с нормативными документами; - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с нормативно-технологической документацией; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями СанПиН; 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов различными методами; - проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде; - владеет актуальными способами и приемами приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами; - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и реализации мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>технологическое оборудование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых мелкоштучных кондитерских изделий различными методами; - проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде; - владеет актуальными способами и приемами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - оценивает качество и безопасность сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами; - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы изготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технологической документацией; - оформляет кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>реального производства, с соблюдением требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами; - владеет актуальными способами и приемами приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении 	

Производственная практика (по профилю специальности):

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом; - рассчитывает массу основного сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с нормативными документами; - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с нормативно-технологической документацией; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сдобных хлебобулочных 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами; - проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде 	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом; - рассчитывает массу основного сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с нормативными документами; - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с нормативно-технологической документацией; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов различными методами; - проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде; - владеет актуальными способами и приемами приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами; - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и реализации мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>мелкоштучных кондитерских изделий различными методами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде; - владеет актуальными способами и приемами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - оценивает качество и безопасность сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами; - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы изготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технологической документацией; - оформляет кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами; - владеет актуальными способами и 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	приемами приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -оценивание последствий принятых решений 	<p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	профессионального и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения 	<p>Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - использование новых 	<p>Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности; - совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности	работы, учебной и производственной практики.

6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики разрабатывается на основе ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии. Одобренный вариант рабочей программы проходит проверку на предмет соответствия общим требованиям ФГОС СПО, ООП ППСЗ, правилам оформления и утверждается заместителем директора.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики согласуется с работодателем.

После утверждения экземпляр рабочей программы хранится в методическом кабинете.

Корректировка и/или изменения в рабочей программе осуществляется её разработчиком(ми) только после их обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии.

7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу учебной и производственной (по профилю специальности) практики для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) очной формы обучения.

Внесены следующие дополнения и изменения в п.4.2 раздела 4 программы:

Абзац: Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Заменить на следующий:

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Дополнения и изменения внес:

(должность)	(подпись)	(Фамилия И.О.)
Рабочая программа	рассмотрена	и рекомендована
(наименование структур)		

Ответственный _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО: _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)

УТВЕРЖДЕНО: _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)