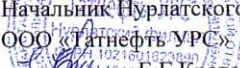


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Начальник Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»

 Е.Г. Кротова

«10» 06 2022 г.

Согласовано

Заместитель директора по ТО

 Т.Н. Таймуллина

«10» 06 2022 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»

 А.А. Граф

«27» 06 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессионального цикла

Протокол № 8

от « 8 » 04 2022 г.

Председатель ПЦК 

Т.П. Зайцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. ПРАКТИКИ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | НАИМЕНОВАНИЕ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ |
|--------|--|
| ВД 5 | «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

- ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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

Личностных результатов программы воспитания:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

Количество часов на ПП – 108 часов

Структура и содержание производственной практики по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики | Содержание материала учебной/производственной практики | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | | |
| ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | 108 | |
| ПП.05. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (кремов сливочных, фирменных сливочных заварных и белковых кремов) | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, фирменные сливочные крема. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 3 |
| ПП.05. 1 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного и безопарного теста. | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>ПП.05.2 Приготовление изделий из вафельного теста и изделий из него.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.3 Приготовление изделий из сдобно пресного теста изделий из него.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.4 Приготовление изделий из пряничного теста изделий из него.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>ПП.05.5 Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.6 Приготовление изделий из пресного слоеного теста изделий из него.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: ушки и рогалики слоеные, кулебяка слоеная с различными фаршами, курник.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.7. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным и творожным кремом.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Штафетка».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>ПП.05.8 Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных и с белковым кремом</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.9 Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок»</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.10. Приготовление бисквитно - фруктовых тортов.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Фруктово-ягодный», «Бисквитно-фруктовый».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>ПП.05.11. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.12. Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «С творожным кремом».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.13. Приготовление песочных пирожных.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пирожного «Песочное кольцо»; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>ПП.05.14 Приготовление песочных тортов.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление тортов «Ленинградский», «Ландыш».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.15. Приготовление слоеных пирожных и тортов.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка», торт «Свабиан».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>ПП.05.16. Приготовление тортов из воздушного теста.</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|--|---|------------|---|
| | <p>требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Паутинка», «Ярославна».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| ПП.05.17. Приготовление рулетов из бисквитного теста. | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление рулета с фруктовым повидлом, вареной сгущенкой, творожным кремом.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| ПП.05.18. Приготовление крошковых пирожных. | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пирожных «Картошка» обсыпная, пирожное «Крошковое» глазированное.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 4 | 3 |
| . | Дифференцированный зачет | 2 | 3 |
| Итого ПП | | 108 | |

Формы итоговой аттестации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
 2. Пароконвектомат;
 3. Расстойный шкаф;
 4. Мясорубка;
 5. Электроплита;
 6. Фритюрница;
 7. Холодильный шкаф;
 8. Микроволновая печь;
 9. Овоскоп;
 10. Производственные столы.
 11. Стол кондитерский;
 12. Стеллаж для посуды.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ скалки; мешки кондитерские;
 - ✓ лопатки (веселки), венчики, кисти силиконовые;
 - ✓ дуршлаг; терки; сита;
 - ✓ скребок, шпатель, лопатка;
 - ✓ силиконовые коврики;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сковород разных размеров;
 - ✓ формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы;
 - ✓ противни металлические;
 - ✓ корзины для отходов;
 - ✓ пергамент, фольга;
 - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
 - ✓ контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
 - ✓ перчатки силиконовые.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2018. – 336с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 64с. – (Кондитер. Базовый уровень).

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 80с. – Кондитер (базовый уровень).

4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-208с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2019. - 336 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-256с.

7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-352с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.

9. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 228с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -186 с.

11. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. – Ч.1 : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208с.

12. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. – Ч.2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

13. Ратушный А.С., Старостина Л.А. и др. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Министерство торговли СССР, 2017г.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

15. Шумилкина М.Н. Кондитер : учебное пособие / М.Н. Шумилкина. – Изд. 2-е. Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 313 : ил.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).
13. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:
 - «Повар. Приготовление вторых блюд».
 - «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
 - «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.

3. Торты. Режим доступа: <https://eda.ru>

4. Производство тортов. Режим доступа: <http://pro-torty.ru>.

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Компания sagvit [Электронный ресурс]/Торты. - Режим доступа: <http://sagvit.ru>.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| <p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов | <p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <p><i>оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> |
| <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |

| | | |
|---|---|--|
| коллегами, руководством, клиентами | | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); | |

Пропито, пронумеровано и скреплено печатью

ЛИСТОВ

Секретарь учебной части *М.М.* Г.А. Мухтарова

