

**к ООП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя  
образовательной организации  
№ 211-од от 23 мая 2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

**по**

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

РАССМОТРЕНО  
ПЦК профессионального  
цикла по специальности  
43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело  
Протокол №  
« \_\_\_ » мая 2023г. г.  
\_\_\_\_\_ /Савельева А.В./

Рабочая программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю  
**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

разработана на основе:

1. В соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01
3. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 211-од от 23 мая 2023 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

## **Содержание**

- 1. Паспорт программы практики**
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**

**Приложения** (формы отчета по практике, дневника и др.)

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.1. Область применения программы учебной и производственной практики (далее УП.05 и ПП.05)

Программа УП.05 и ПП.05 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*в части освоения основного вида профессиональной деятельности специалист по поварскому и кондитерскому делу (Сервис, оказание услуг населению) и соответствующих профессиональных компетенций: ПК.5.1.-ПК.5.6.*

## 1.2. Цели и задачи УП.05 и ПП.05, требования к результатам

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППССЗ, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания должен:

приобрести практический опыт, получить знания и умения в соответствии с ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.3. Место УП.05 и ПП.05 в структуре ОПОП

УП.05 проводится в соответствии с утвержденным учебным планом при прохождении междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

## 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.05 и ПП.05 определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре.

УП.05 – 144 часа;

ПП.05 – 144 часа. Всего 288 часов

### 1.5. Место прохождения УП.05 и ПП.05

Учебная и производственная практика осуществляется на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и Филиал «Номер «ООО «Комби Питание ЭКО- Продукт», кафе «Капра», кафе «Витамин», ООО «Глобус», МПЗ «Богородск», направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственное обучение в учебной мастерской проводится в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по УП.05 и ПП.05, по результатам которых определяется степень усвоения каждым обучающимся пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

### 2. Результаты освоения программы УП.05 и ПП.05

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК.5.1.-ПК.5.2.; ОК.01-ОК.11

*Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессионального стандарта<sup>1</sup> с учетом терминологии:*

<b>Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»</b>	<b>Программа профессионального обучения</b>
Вид профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции
<b>Обобщенная трудовая функция</b>	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
Трудовая функция А/01.3 «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря»	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
Трудовое действие	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
Умение	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
Знания	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

<sup>1</sup> При необходимости – с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (специальности).

Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»	Программа профессионального обучения
Трудовая функция А/02.3 «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря»	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
Трудовое действие	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
Умение	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
Знание	Технологии приготовления хлебобулочной продукции
<b>Обобщенная трудовая функция</b>	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий
Трудовая функция В/01.4 «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
Трудовое действие	Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции
Умение	Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря
Знание	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
Трудовая функция В/02.4 «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
Трудовое действие	Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
Умение	Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
Знание	Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»	Программа профессионального обучения
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
Трудовая функция С/03.4 «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	Формовка хлебобулочных изделий
Трудовое действие	Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
Умение	Применять различные способы замесов Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
Знание	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
Трудовая функция С/04.4 «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	Выпечка хлебобулочных изделий
Трудовое действие	Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения
Умение	Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
Знание	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
Трудовая функция С/05.4 «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	Презентация и продажа хлебобулочных изделий
Трудовое действие	Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу
Умение	Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя

<b>Профессиональный стандарт</b> 16472 «Пекарь»	<b>Программа профессионального обучения</b>
	подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
Знания	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

## 2. Структура и содержание УП.05 и ПП.05 по ПМ.05

### Тематический план

№п/п	Наименование тем и их содержание	Кол-вочасов
	<b>УП.05 по ПМ.05</b>	<b>144:</b>
	1.Инструктаж по технике безопасности и охране труда в кондитерском цехе, организация рабочего места. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3.Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами охраны труда. 5. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: -производство дрожжевого теста опарным и безопарным способами и изделий из них; -подготовка сырья и приготовление песочного теста и изделий из него; -подготовка сырья и приготовление сдобного теста и изделий из него; -подготовка сырья и приготовление бисквитного теста и изделия из него; -подготовка сырья и приготовление заварного теста и изделий из него; -подготовка сырья и приготовление слоеного теста и изделий из него; -подготовка сырья и приготовления воздушно-орехового теста и изделий из него; -приготовление кремов и посыпок; -приготовление сахарных полуфабрикатов; -приготовление глазури;	<b>36</b>          <b>36</b>          <b>36</b>
	6.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. <b>Зачет</b>	<b>36</b>
	<b>ПП.05 по ПМ.05</b>	<b>144:</b>



<p>1.Инструктаж по технике безопасности и охране труда в кондитерском цехе, организация рабочего места, санитарно-гигиенические мероприятия.</p> <p>2.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3.Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>4.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>5.Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производство пряничного теста и изделий из него. Разделка, выпечка и отделка поверхности изделий;</li> <li>- производство отделочных полуфабрикатов и украшений из них;</li> <li>-производство пирожных пониженной калорийности.</li> <li>-приготовление тортов пониженной калорийности. Варианты оформления, соблюдение правил и сроков хранения.</li> <li>-инструктирование персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.</li> </ul> <p>6. Органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий. Варианты оформления, соблюдение правил и сроков хранения.</p> <p>7.Сроки и условия хранения кондитерских изделий.</p> <p>8. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания, втомчисле авторских,брендовых,региональныхсучетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>9. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p style="text-align: center;"><b>Зачет</b></p>	<p><b>36</b></p> <p><b>36</b></p> <p><b>36</b></p> <p><b>36</b></p>
<p>Всего часов УП.05 и ПП.05 по ПМ.05</p>	<p><b>288</b></p>

## 4. Условия реализации программы УП.05 и ПП.05

### 4.1. Требования к проведению учебной и производственной практики

На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Требованиями к рабочим местам практики являются:

- соответствие инструкциям по технике безопасности, гигиены труда и санитарии;
  - нормальное материально-техническое обеспечение;
  - современность оснащённости и технологии;
  - обеспечение возможности освоения современной техники и технологии;
  - выполнение практических работ в соответствии с рабочей программой, их разнообразие.
- Учет производственного обучения, контроль и оценка учебно-производственных успехов обучающихся осуществляется непрерывно, на всех этапах учебного процесса:

- непрерывность контроля;
- сочетание текущих наблюдений и проверка работы обучающихся;
- межоперационный контроль работы обучающихся;
- взаимоконтроль обучающихся;
- оценочное общение мастера с обучающимися;
- объективность и справедливость оценки обучающихся в соответствии с критериями оценивания.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

***По окончании учебной и производственной практики при освоении ПМ.06 в полном объеме проводится комплексный экзамен в 6 семестре, включая МДК.06.01, УП.06 и ПП.06. с результатами проверочных работ.***

### 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Кондитерский цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

	весоизмерительное оборудование;	
--	---------------------------------	--

### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

-весоизмерительное оборудование, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др

### **4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники (печатные издания):**

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
2. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
3. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – (400 стр.)
4. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий – Москва: Академия, 2017. – (480 стр.)
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
6. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)

##### **Электронные ресурсы:**

1. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
2. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело). «Хлебопечение») (локальная), 2019

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

## **5. Контроль и оценка результатов практики**

В соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплин;
- Оценка компетенций обучающихся.

**Государственная (итоговая) аттестация проводится:**

- в форме защиты выпускной квалификационной работы;
- в виде демонстрационного экзамена

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

*В приложении приводятся бланки документов по контролю практики*

Приложение № 1

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»**

**ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПП. 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия.**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения  
практики:

\_\_\_\_\_

Период прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, И.О.)

Оценка \_\_\_\_\_

г.о. Электросталь, 20 \_\_\_\_ г.

Перечень  
документов, находящихся в отчете

студента \_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-задание на практику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике.	

**Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций**

Название ПК	Основные показатели оценки результата (ПК)	Оценка зачтено/ незачтено
ПК5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

Куратор практики/мастер производственного обучения

М.П.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»**

**ДНЕВНИК  
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
ПМ 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Студент(ка) \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ: \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О.

Куратор практики: \_\_\_\_\_

Фамилия, И.О

г. о. Электросталь, 20\_\_г.