

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 08:13:19
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Наименование профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции
питания для различных категорий потребителей

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель


(подпись)

З.А.Барчо
И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

«26» 05 2023г.


(подпись)

Р.Н. Панеш
И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического
колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«26» 05 2023 г.


(подпись)

З.М. Хатит
И.О.Фамилия

Руководитель практик политехнического
колледжа филиала МГТУ в поселке
Яблоновском

«26» 05 2023 г.


(подпись)

Э.К. Совмен
И.О. Фамилия




(подпись)

З.А. Барчо
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	15
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	16

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей (далее – производственная практика) является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, которая обеспечивает практико-ориентированную подготовку обучающихся.

1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 9.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 9.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 9.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 9.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 9.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 9.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 9.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 9.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 9.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.

Формирование общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

- приобретение практического опыта:

ПО1 - планирования и анализа производственных показателей организации;

ПО2-составление различных видов меню;

ПО3-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

ПО4-разработки нормативной документации на блюда;

ПО5-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО6-участия в управлении трудовым коллективом.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации на основе заключенных договоров;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

11.3. Формы проведения производственной практики

Основной формой проведения производственной практики является самостоятельная работа студентов на рабочих местах по выполнению индивидуальных заданий в условиях организации, на базе которой проводится практика.

1.4. Место проведения производственной практики:

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует целям практики, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями общественного питания.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 72 часа (2 недели).

Производственная практика проводится концентрированно в 8-ом семестре после полного освоения МДК.09.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей.

1.6 Требования к обучающемуся при проведении производственной практики:

При прохождении производственной практики студент должен:

- знать и соблюдать технику безопасности на рабочем месте;

- знать структуру организации, на базе которой проводится практика,

- знать содержание деятельности персонала организации, на базе которого проводится практика.

1.7 Руководство практикой.

Общий руководитель практики:

- руководитель организации, на базе которой проводится практика в соответствии с заключёнными договорами;

- руководитель практики от политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском.

Непосредственный руководитель практики:

– начальник производства;

Методический руководитель практики:

– преподаватель политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском.

Непосредственный руководитель практики осуществляет ежедневный контроль работы студентов с выставлением оценки по 5-ти бальной системе в дневнике производственной практики.

Методический руководитель участвует в составлении графика работы студентов, осуществляет контроль над посещаемостью, выполнением студентами программы практики, оформлением документации, проводит консультации по интересующим студентов вопросам.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

№ № пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
	4 курс 8 семестр	72 часа	
1	Планирование собственной деятельности в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).	Ознакомление с предприятием. Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
2	Инструктирование персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства.	Инструктаж персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства. Ознакомление с локальными актами предприятия - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
3	Использование визуальных и лабораторных методов контроля качества приготовления продукции производства.	Изучение методов контроля качества приготовления продукции – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
4	Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.	Изучение документации о результатах контроля качества продукции производства – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
5	Получение обратной связи от потребителей о качестве продукции производства.	Умение разрабатывать комплекс мероприятий по реализации и сбыта продукции – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
6	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	Рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в организации и проведении банкетных мероприятий. – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
7	Отработка практических умений и навыков по проведению необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству	Разработка мероприятий по обеспечению соблюдением необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
8	Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических	Разработка мероприятий по обеспечению соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства,	Наблюдение за выполнением работ.

	требований к условиям производства, оборудованию, требованиям производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов	оборудованию, требованиям производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов – 6 часов.	
9	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, польская, венгерская, английская кухни).	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд кухонь народов Европы – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
10	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни (США, Канада), арабской кухни (египетская, сирийская, иранская), китайской, индийской и японской кухонь.	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд североамериканской кухни (США, Канада), арабской кухни (египетская, сирийская, иранская), китайской, индийской и японской кухонь– 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
11	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, татарская, казахская, мордовская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская, еврейская).	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, татарская, казахская, мордовская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская, еврейская)– 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
12	Зачёт по отработке практических умений и навыков по приготовлению блюд национальной кухни.	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд национальной кухни –6 часов.	Наблюдение за выполнением работ Оценка отчета, дневника, характеристики.
	Всего	72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики

Производственная практика проводится на предприятии общественного питания.

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- мангал;
- холодильная камера;
- морозильная камера;
- шкаф шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- слайсер;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна трехсекционная.

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Основная литература:

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>

4. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 205 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934013>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. - Москва: КноРус, 2020. - 325 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 247 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>

4. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - Москва: Академия, 2019. - 304 с.

5. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.

6. Бурчакова, И.Ю. 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: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

.Интернет - ресурсы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>

2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe

5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

6. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПО1 - планирования и анализа производственных показателей организации;	Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций; - наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: - активное участие в выполнении работ;
ПО2-составление различных видов меню;	- полнота и своевременность представления дневника практики, отчета по практике в соответствии с заданием на практику руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;	- комплексное применение теоретических знаний на практике;
ПО3-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;	- высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта;	- самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики;
ПО4-разработки нормативной документации на блюда;	- высокий уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике.	- четкость и своевременность выполнения программы практики;
ПО5-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций; - наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; - полнота и своевременность представления дневника практики, отчета по практике в соответствии с заданием на практику руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;	- правильность ведения дневника практики;
ПО6-участия в управлении трудовым коллективом.	- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта; - хороший уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций;	- умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность/пунктуальность/отзывчивость;

	<ul style="list-style-type: none"> - наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; - недостаточная полнота и несвоевременность представления дневника практики, отчета по практике в соответствии с заданием на практику руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта; - удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки; - собран незначительный объем информации для написания отчета по практике. <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций; - отрицательная характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; - несвоевременность представления дневника практики, отчета по практике в соответствии с заданием на практику руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического; - низкий уровень его профессиональной подготовки; - отсутствие отчета по практике. 	<ul style="list-style-type: none"> - умение реагировать на критику.
--	--	--

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем производственной практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся может оформить графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии предоставления обучающимся результатов прохождения практики от организации, на базе которой проводится практика, об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу производственной практики ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(подпись) _____ Ф.И.О

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

« ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Р.Н. Панеш
(подпись) (и. о. фамилия)