Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ СТУДЕНТАМ**

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПМ 01.01, ПМ 03.01, ПМ 07.01**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 260807**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Мурманск

2016

**Пояснительная записка**

Программа практики разработана в соответствии с действующим Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Задачами практики является:

* закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой специальности «Технология продукции общественного питания»;
* развитие общих и профессиональных компетенций;
* освоение современных производственных процессов, технологий.

Инструктаж студентов перед практикой проводится руководителем практики. Инструктаж включает:

* ознакомление с программой практики;
* порядок прохождения медосмотра;
* выдача документов на практику (производится по предъявлению студентом санитарной книжки с пройденным медицинским осмотром);
* ознакомление студентов с распределением по базам практики;
* разъяснение порядка заполнения дневника по практике;
* разъяснение правил по соблюдению мер безопасности на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студент выполняет задание по программе практики, заполняет дневник, систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе за определенный срок. Результаты работы оформляются в виде отдельного отчета.

Студенты по окончании практики представляют отчет о выполнении программы практики с аттестационным листом по практике. Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производственного процесса.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не допускаются к квалификационному экзамену.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

1. **Тематический план учебной и производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование ПМ,**  **вид и тема практики** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | | |  |
| **Производственная практика** | | | **36** |
|  |  | 1. Организация подготовки мяса и домашней птицы приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 18 |
| 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 18 |
| **ПМ 07** **Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** | | |  |
| **Учебная практика** | | | **36** |
|  | Тема 7.1. Технология приготовления простой горячей кулинарной продукции | 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. | 6 |
| 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 12 |
| 3. Приготовление и оформление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. | 6 |
| 4. Приготовление и оформление блюд из мяса и птицы. | 12 |
| **ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** | | |  |
| **Учебная практика** | | | **72** |
|  | Тема 3.1. Технология приготовления горячей кулинарной продукции | 1. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 18 |
| 2. Приготовление сложных блюд из рыбы. | 18 |
| 3. Приготовление сложных блюд из мяса | 18 |
| 4. Приготовление сложных блюд сельскохозяйственной (домашней) птицы | 18 |
| **Производственная практика** | | | **36** |
|  | Тема 3.1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 1. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции. | 18 |
| 2. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | 12 |
| 3. Защита отчета о практике | 6 |

**Методические рекомендации по составлению отчета по прохождению производственной практики**

Отчет включает:

1. Титульный лист (приложение 3) с подписью руководителя предприятия и печатью.
2. Аттестационный лист по практике (приложение 1).
3. Дневник (приложение 2).
4. Содержание отчета:

* введение;
* основная часть;
* заключение;
* библиографический список;

**Требования к оформлению отчета**

Отчет по практике оформляется на листах формата А4. Содержание излагается грамотно, четко и логически последовательно. Работа выполняется на компьютере через 1,5 интервала, шрифтом Times New Roman, размер 14.

Страницы работы должны иметь поля: левое, правое, верхнее и нижнее (шириной соответственно 30, 20, 20 и 20 мм). Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа (номер страницы на нем не проставляется). Цифра, соответствующая порядковому номеру страницы, проставляется в низу с выравниванием от центра страницы (без точки).

**Содержание отчета по практики:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Введение |
| 1 | Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура. |
| 2 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| 3 | Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции |
|  | Заключение |
|  | Список используемых источников |

**Введение**

Отражаются цели и задачи прохождения производственной практики студентом на конкретном предприятии.

**Основная часть**

1. Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.

Необходимо указать тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и др.), класс (если это ресторан или бар), обслуживаемый контингент. Указать количество посадочных мест и часы работы предприятия. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических).

2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Описать организацию процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, внести предложения по совершенствованию.

3. Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.

Необходимо проанализировать ассортимент выпускаемой горячей кулинарной продукции, внести предложения по расширению ее ассортимента, с учетом возможностей предприятия. Описать и проанализировать организацию процесса приготовления горячей кулинарной продукции, внести предложения по совершенствованию. Оформить технико-технологическую карту на фирменное горячее блюдо.

**Заключение**

Должно содержать выводы относительно результатов прохождения практики, в том числе: что нового студент подчеркнул из практической деятельности, какие теоретические знания наиболее часто применялись, положительные стороны и недостатки в организации приготовления и приготовлении сложной холодной кулинарной продукции, сладких блюд и напитков.

**Список используемых источников**

Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

обучающегося \_3\_\_ курса специальности Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) учебную и производственную практику по профессиональным модулям:

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

в объеме 180 часов с «10» октября 2016 года по «13» ноября 2016 года

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,  выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствии  с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер», 36 часов |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 36 часов |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 108 часа |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций | |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций | |
| Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление простых и сложных блюд из овощей, грибов и сыра | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление простых и сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif низкий | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif средний | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gifвысокий |
| Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif низкий | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif средний | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gifвысокий |
|  | |  |  |  |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | Представитель работодателя  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(должность)*  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М. П. |
|  |  |  |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

*(руководитель практики от колледжа)*

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ДНЕВНИК

практики

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность: 260807 Технология продукции общественного питания

курс 3 группа 2541-11

Место практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа: Лобода Екатерина Александровна

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата (число, месяц) | Задание | Отметка | Подпись  руководителя |
|  | 10.10 -12.10 | Организация подготовки мяса и домашней птицы приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |  |  |
|  | 13.10 -15.10 | Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  |  |
|  | 17.10 | Приготовление блюд из овощей и грибов. |  |  |
|  | 18.10-19.10 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. |  |  |
|  | 20.10 | Приготовление и оформление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. |  |  |
|  | 21-22.10 | Приготовление и оформление блюд из мяса и птицы |  |  |
|  | 24.10-26.10 | Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |  |  |
|  | 27.10-29.10 | Приготовление сложных блюд из рыбы. |  |  |
|  | 31.10-02.11 | Приготовление сложных блюд из мяса |  |  |
|  | 03.11-05.11 | Приготовление сложных блюд сельскохозяйственной (домашней) птицы |  |  |
|  | 07.11-09.11 | Приготовление сложной горячей кулинарной продукции. |  |  |
|  | 10.11-11.11 | Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. |  |  |
|  | 12.11 | Защита отчета по практике |  |  |

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ОТЧЕТ

о практике

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_\_\_ курса, \_2541-11\_ группы

Специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Фамилия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок практики с «10» октября 2016 года по «13» ноября 2016 года

ФИО руководителя практики от организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО руководителя от колледжа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи проверяющих: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Мурманск, 2016