

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н. И. Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»


 С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.



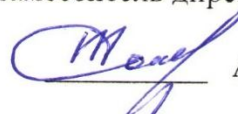
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

2022 г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

 / С.А. Яковенко /

Утверждаю:
заместитель директора по УПР

 А. В. Соколов
01 сентября 2022 г.

Согласовано:
работодатель Председатель
правления ИО «Талицкое»

 /О.Ю. Пономарева/
31 августа 2022

Программа производственной практики ПП.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» для профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) от 22.12. 2016 № 44898 (в ред. от 17.12.2020 г.) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», рабочей программы профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Автор: Михайлова Александра Анатольевна, мастер п/о

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД.1: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по специальности. Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием

различных форм обучения. Программа разработана в соответствии с методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, утвержденными письмом Министерства образования и науки от 3 августа 2015 года № 08-1189.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

**1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.01
Производственная практика – 72 часа.**

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1, ПК 1.2., ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	ПП.01 Производственная практика, часов	72						72	-
	Всего:	72	-	-	-	-	72	-	

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
ПП.01 Производственная практика		72

<p>Тема 1.1 Ассортимент традиционных и экзотических овощей, характеристика, первичная кулинарная обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов, грибов, пряностей, органолептическим способом. 2. Оформлять заявки на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов чистоты. 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, плодов. Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья. 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом 6. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов, и грибов. 7. Оценивать качество обработанных овощей, плодов, грибов, органолептическим способом. 8. Охлаждать, замораживать, вакуумировать, обработанные овощи, плоды, грибы,. 9. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 10. Порционировать обработанное сырьё, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 11. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости. 	24
<p>Тема 1.2 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность рыбы, органолептическим способом. 2. Оформлять заявки на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления, с учётом инструкций и регламентов чистоты. 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов рыбы. Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья. 5. Готовить полуфабрикаты из рыбы. 6. Оценивать качество обработанной рыбы, органолептическим способом. 7. Охлаждать, замораживать, вакуумировать, обработанную рыбу. 8. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из неё в охлаждённом и замороженном виде. 9. Порционировать обработанное сырьё, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 10. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости. 	18
<p>Тема 1.3</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность мяса органолептическим способом. 2. Оформлять заявки на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 	

<p>Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов чистоты. 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов мяса. Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья. 5. Готовить полуфабрикаты из мяса. 6. Оценивать качество обработанных мяса, мясных продуктов органолептическим способом. 7. Охлаждать, замораживать, вакуумировать, обработанное мясо. 8. Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлаждённом и замороженном виде. 9. Порционировать обработанное сырьё, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 10. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости. 	24
<p>Тема 1.4 Подготовка домашней птицы, кролика, приготовление Полуфабрикатов для кулинарной продукции</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность домашней птицы, органолептическим способом. 2. Оформлять заявки на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов чистоты. 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов домашней птицы. Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья 4. Готовить полуфабрикаты из домашней птицы, кролика. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи. 5. Оценивать качество обработанной домашней птицы, дичи и кролика органолептическим способом. 6. Охлаждать, замораживать, вакуумировать, обработанную птицу. Кролика. 7. Хранить обработанную дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлаждённом и замороженном виде. 8. Порционировать обработанное сырьё, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 9. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости. 	
<p>Всего часов</p>		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оснащение базового помещения для прохождения практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Аппарат для темперирования шоколада;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Базовое помещение оснащено для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

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

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

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания:

1. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Синицына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
2. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
3. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: «Академия», 2020.-192с.

3.2.2. Электронные издания:

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
7. 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.
8. 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.
9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки.	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оценка 5 – Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления.</p>	<p>Дифференцированный зачет Отчёт по производственной практике</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>– Технологический процесс выполнен правильно, в полном объеме, обоснованно, с правильным использованием инвентаря и посуды.</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Оценка 4 – Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращая за помощью к студентам или преподавателю. – Технологический процесс выполнен в соответствии с требованиями, допускается небольшие нарушения, исправленные самим студентам или преподавателем. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем.</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>– При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки.</p>	
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Оценка 3 – Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя. – Допускает неточности в приготовлении, оформлении блюд, много исправлений. – При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.</p>	<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия Отчёт по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка 2 – Студент нарушает технологический процесс, технику безопасности и оформления блюд. – Не умеет составлять технологические и калькуляционные карты. Расчеты не делает.</p>	<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия Отчёт по производственной практике</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал. – Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу</p>	<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия Отчёт по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>		<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>		<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия Отчёт по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>		<p>Наблюдение руководителя</p>

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		<p>практики от предприятия</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия Отчёт по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>		<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия Отчёт по производственной практике</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		<p>Наблюдение руководителя практики от предприятия Отчёт по производственной практике</p>