

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело УП.05  
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

2024-2025 учебный год

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года). Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся» и с учётом требований работодателей.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Разработчики:

Жашкевич О.В., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

Рабочая программа учебной практики рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии технических дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_» 20\_\_ г.

Председатель цикловой комиссии Т.Н. Шахова Т.Н. Шахова  
подпись

Рабочая программа учебной согласована:

Заместитель директора по УР и ПМ

Т.Н. Маслова Т.Н. Маслова  
подпись

Рабочая программа учебной практики согласована с представителем профильной организации: директор, ресторан «Наutilus»

А.В. Тимченко /\_Тимченко А.В./

МП.

подпись



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики
3. Структура и содержание учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики
6. Оформление результатов учебной практики

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу, и основного вида деятельности (ВД):

ВД 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. Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовки кадров по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части базовой подготовки.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен:

Виды профессиональной деятельности	Требования к умениям (практическому опыту)
1	2
ВД 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.	<b><i>иметь практический опыт:</i></b> разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных

	<p>полуфабрикатов промышленного производства;          контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;          контроля хранения и расхода продуктов</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
--	---

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего – 108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модуля по основным видам деятельности, сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основным видам деятельности.

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, необходимых для последующего освоения ими следующих профессиональных и общих компетенций:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
2	2
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Виды работ	Содержание учебной практики	Количество часов по темам
1		3	4	5
ПК 5.1-5.6	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	<b>Раздел 1</b> Знакомство с деятельностью учебной лаборатории. Организация рабочих мест кондитера. Тренинг по использованию технологического оборудования. Разработка рецептур, технологических карт сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>6</b>
		<b>Раздел 2</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, карамели, желе, глазури, посыпки	<b>6</b>
			Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы. Рисование элементов оформления кондитерских изделий. Отработка практических навыков по работе с мастикой и марципаном	<b>6</b>
			Приготовление фаршей и начинок	
		<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Отработка практических навыков по приготовлению различных типов теста	<b>6</b>
			Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>6</b>



	<b>Раздел 4</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, тюлипного, бисквитного	<b>6</b>
		Приготовление бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз»	<b>6</b>
		Приготовление бездрожжевого теста различных видов: «Паташу», «Фило, Кора» сахарного, песочного.	<b>6</b>
		Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста. Выпечка изделий из различных видов теста	<b>6</b>
		Приготовление штучных и многопорционных изделий из различных видов теста	<b>6</b>
		<b>Раздел 5</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Приготовление и оформление мелкоштучных пирожных (птифур)
		Приготовление и оформление мелкоштучных пирожных	<b>6</b>
		Приготовление и оформление праздничных тортов из бисквитного, песочного теста	<b>6</b>
		Приготовление и оформление праздничных тортов из воздушного, слоеного теста	<b>6</b>
		Приготовление и оформление праздничных тортов из заварного теста, комбинированных тортов	<b>6</b>
		Приготовление и оформление праздничных муссовых тортов	<b>6</b>
		Приготовление и оформление авторских тортов.	<b>6</b>
	Дифференцированный зачет		

### 3.1 Содержание учебной практики

Виды по учебной практике	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>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.</b>		<b>108</b>
<b>Виды работ:</b> Знакомство с деятельностью учебной лаборатории. Организация рабочих мест кондитера. Тренинг по использованию технологического оборудования. Разработка рецептов, технологических карт сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		108
<i>Вводное занятие</i>	Правила внутреннего распорядка, режим работы мастерской лаборатории. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. Получение индивидуального задания по учебной практике. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
<i>Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, карамели, желе, глазури, посыпки</i>	Содержание: 1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов 2. Подготовка рабочего места и инвентаря 3. Подготовка и обработка продуктов 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, карамели 5. Приготовление желе, глазури, посыпки	6
<i>Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы. Рисование элементов оформления кондитерских изделий. Отработка практических навыков по работе с мастикой и</i>	Содержание: 1. Подготовка рабочего места и инвентаря 2. Подготовка и обработка продуктов 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы. 4. Рисование элементов оформления кондитерских изделий. 5. Отработка практических навыков по работе с мастикой и марципаном	6

<i>марципаном</i>		
<i>Приготовление фаршей и начинок.</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление фаршей	
<i>Отработка практических навыков по приготовлению различных типов теста</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление различных видов теста	
<i>Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	
	4. Приготовление праздничного хлеба	
5. Подача готового изделия.		
<i>Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, тюлипного, бисквитного</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление медового теста	
	4. Приготовление тюлипного теста	
5. Приготовление бисквитного теста		
<i>Приготовление бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз»</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление бездрожжевого теста «Меренга»	
	4. Приготовление бездрожжевого теста «Дакуаз»	
5. Приготовление бездрожжевого теста «Генуаз»		
<i>Приготовление бездрожжевого теста различных видов: «Паташу», «Фило, Кора» сахарного, песочного.</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление бездрожжевого теста «Паташу»	
4. Приготовление бездрожжевого теста «Фило, Кора»		

	5. Приготовление бездрожжевого теста сахарного	
	6. Приготовление бездрожжевого теста песочного	
<i>Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста. Выпечка изделий из различных видов теста</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Формование штучных и многопорционных изделий	
	4. Выпечка изделий из различных видов теста	
	5. Охлаждение	
<i>Приготовление штучных и изделий из различных видов теста</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2.Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление штучных изделий	
	4. Приготовление <i>многопорционных</i> изделий	
	5. Оформление и подача готового изделия	
<i>Приготовление и оформление мелкоштучных пирожных (птифур)</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление мелкоштучных пирожных (птифур)	
<i>Приготовление и оформление мелкоштучных пирожных</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление мелкоштучных пирожных	
<i>Приготовление и оформление праздничных тортов из бисквитного, песочного теста</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление праздничных тортов из бисквитного теста.	
	4. Приготовление праздничных тортов из песочного теста.	
5. Оформление и подача готовых изделий.		
<i>Приготовление и оформление</i>	Содержание:	6

<i>праздничных тортов из воздушного, слоеного теста</i>	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление праздничных тортов из воздушного теста.	
	4. Приготовление праздничных тортов из слоеного теста.	
	5. Оформление и подача готовых изделий.	
<i>Приготовление и оформление праздничных тортов из заварного теста, комбинированных тортов</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря.	
	2. Подготовка и обработка продуктов.	
	3.Приготовление праздничных тортов из заварного теста.	
	4. Приготовление комбинированных тортов.	
5. Оформление и подача готовых изделий.		
<i>Приготовление и оформление праздничных муссовых тортов</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление муссовых тортов.	
<i>Приготовление и оформление авторских тортов.</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление авторских тортов.	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<b>Всего</b>		<b>108</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Учебная практика проводится на базе учебной мастерской (лаборатории), при необходимости обучающиеся могут пройти учебную практику в профильной организации.

Для реализации учебной практики используются оборудованные мастерские:

#### Учебная мастерская (лаборатория) «Кондитерское дело»:

Оборудование учебной практики:

- производственные столы; ванны;
- бытовые раковины; электросушилки; плиты;
- пароконвектомат;
- кухонный комбайн;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины, блендеры, миксе-ры, овощерезки и др.);
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- кофемашина
- весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; посудомоечная машина; налитная и столовая посуда; производственный инвентарь и инструменты; при-боры; сырье, продукты.
- обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

### 4.2. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится руководителем практики от образовательного учреждения.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от структурного подразделения техникума - наличие высшего профессионального образования по специальности и трудового стажа по специальности не менее трех лет соответствующего профилю производственной практики.

### 4.4. Список рекомендуемых источников

#### Основная литература:

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

2. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. — Москва: КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: <https://book.ru/book/949507>

#### Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение: учебно-

практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва:КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6. — URL: <https://book.ru/book/942540>

3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88430>

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

6. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

8. Мартинчик А.Н Микробиология,физиология питания и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

9. Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106827>

10. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2023. — 121 с. — ISBN 978-5-466-03209-3. — URL: <https://book.ru/book/949559>

#### **Электронная библиотека:**

1. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - режим доступа <http://www.biblio-online.ru/>- Загл. с экрана.
2. Электронно ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование» - Режим доступа :[http:// profspo.ru/](http://profspo.ru/)-<http://www.biblio-online.ru/>- Загл. с экрана.
3. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» - Режим доступа: <http://book.ru>» - Загл. с экрана.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатами прохождения учебной практики и объектами оценки являются умения, приобретенный первоначальный практический опыт, ПК и ОК. При прохождении УП.04 результаты 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 могут осваиваться как полностью (все умения, практический опыт, ПК и ОК), так и частично (часть умений, отдельный практический опыт, отдельные компетенции).

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики представляет собой: ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики), наблюдение за выполнением видов работ на практике и контроль их качества, контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с рабочей программой и выполняемыми видами работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет, результаты которого оцениваются по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно» выставляются преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется только в экзаменационную ведомость. При получении обучающимся оценки «неудовлетворительно» обучающемуся назначается дата повторной защиты.

При осуществлении оценивания результатов прохождения практики обучающимся, учитываются следующие критерии: соответствие отчета предъявляемым к нему требованиям и индивидуальному заданию, полнота ответов обучающегося на вопросы в ходе защиты отчета, проявленная находчивость обучающегося, отзыв руководителя с места прохождения практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если обучающийся: оформил отчет в полном соответствии с требованиями техникума, индивидуальный план практики выполнил полностью / практически полностью (на 90 % и более), свободно отвечал на поставленные в ходе собеседования вопросы руководителя, показал высокий уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристика с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, который: оформил отчет с незначительными отклонениями от требований, в большей степени (на уровне 80–90 %) выполнил индивидуальный план практики, на вопросы руководителя отвечал с незначительными затруднениями, показал уровень владения информацией, обобщенной в отчете о прохождении практики, выше среднего, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики в основном отвечающий требованиям, индивидуальный план практики выполнил более чем на 60 %, на вопросы руководителя отвечал с затруднениями, показал средний уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики, несоответствующий требованиям кафедры, индивидуальный план практики был выполнен менее чем на 60 %, на вопросы руководителя не отвечал или отвечал с явными затруднениями, показал низкий уровень владения информацией из своего отчета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВП)</b>	<b>Показатели оценки результатов практики</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ПК 5.1</b> Организовывать подготовку рабочих	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	Текущий контроль выполнения заданий



<p>мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
--	---	---

<p><b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p><b>ПК 5.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм..</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul>	

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос

<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнения заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-</p>	<p>Текущий – выполнение</p>

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения; - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик.	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет

поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет

## Контрольные вопросы для дифференцированного зачета.

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.

Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

2. Первичная обработка яиц.
3. Технология приготовления овощных фаршей
4. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
5. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
6. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
7. Технология приготовления теста для блинчиков.
8. Понятие об упеке и припеке.
9. Подготовка разрыхлителей к производству
10. Технология приготовления вафельного теста.
11. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.
12. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству.

Использование.

13. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.

14. Что такое кувертюр?

15. Технология приготовления крепленого сиропа.

16. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

17. Технология приготовления помады.

18. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.

19. Что такое нонпарель?

20. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.

21. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.

22. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.

23. Что такое «Курник»?

24. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.

25. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.

26. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.

27. Что такое «Волованы»?

28. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек.

29. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

30. Классификация и срок хранения сливочных кремов.

31. Технология приготовления пресного слоеного теста.

32. Что такое «Кулебяка»?

33. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.

34. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.

35. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.

36. Классификация пищевых красителей.

37. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.

38. Классификация теста.

39. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.

40. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
41. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
42. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
- Виды
43. посыпок, используемых в кондитерском производстве.
44. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.
45. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
46. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
47. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
48. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
49. Определение готовности теста.
50. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
51. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
52. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
53. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.
54. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
55. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
56. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
57. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.
58. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
59. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
60. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.

## 6. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 6.1 Требования к содержанию и оформлению дневника.

Во время прохождения практики обучающийся должен вести дневник, в котором ежедневно описывает все виды деятельности и характер их исполнения. Дневник проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от образовательной организации, который контролирует правильность оформления дневника, соответствие выполненных работ программе практики и дает отзыв по итогам практики, который заверяется его подписью и печатью организации (при наличии). Кроме того, руководителем практики от образовательной организации в дневнике обозначается индивидуальное задание на практику и дается заключение по результатам прохождения обучающимся практики.

### 6.2 Требования к содержанию и структуре отчета.

По окончании учебной практики обучающийся составляет письменный отчет о прохождении практики и может формировать портфолио прикладного проекта.

Итоговый отчет должен отражать выполнение индивидуального задания, поручений, полученных от руководителя практики от образовательной организации. Отчет должен содержать анализ, выводы о приобретенных навыках и возможности применения теоретических знаний, полученных при обучении в техникуме.

Отчет должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист. Титульный лист является первым листом отчета по практике



2. Содержание. В содержании последовательно перечисляются все структурные элементы отчета по практике: введение, названия разделов, подразделов и пунктов, заключение, библиография, а также все приложения с указанием соответствующих страниц. Справа от перечисленных структурных элементов указываются номера страниц, с которых они начинаются. Использование сокращений: «стр.» или «с.», а также многоточий между названием раздела и подраздела и номером страницы не допускается.

3. Введение. В структурном элементе «ВВЕДЕНИЕ» должна содержаться информация о цели, задачах, месте и периоде прохождения практики. Особое внимание следует уделить краткой характеристике места прохождения практики.

4. Основная часть. Основная часть содержит конкретные сведения о проделанной в ходе практики работе. Сведения, приводимые в рамках основной части, должны быть структурно организованы в разделы, названия которых соответствуют общим темам практики. В случае необходимости разделы могут быть разделены на подразделы и пункты.

5. Заключение. В «ЗАКЛЮЧЕНИИ» следует отразить общие выводы и предложения, вытекающие из результатов практики, а также привести краткое описание проделанной работы.

6. Библиографический список. В «СПИСКЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКАХ» приводится список используемой литературы, включая нормативные правовые акты, стандарты организации/учреждения, в котором походила практика, методические указаниями рекомендации.

7. Приложения. В приложении могут помещаться копии различного рода документов. В частности, копия документа, регламентирующего деятельность, структуру, внутренний регламент работы, образцы нормативных актов организации/учреждения, в котором походила практика. Кроме того, могут помещаться: инструкции, графики, таблицы, алгоритмы, расчеты, варианты управленческих решений, программы, тесты, анкеты, интервью, итоги опросов, статистические материалы.

### **6.3. Требования к оформлению текста отчета о прохождении практики.**

1. Объем отчета по практике должен составлять не более 15-20 страниц стандартного компьютерного текста. Приложения не учитываются в общем объеме работы.

2. Текст отчета по практике выполняется в соответствии с правилами библиографического описания документов межгосударственного стандарта ГОСТ 7.1- 2003, на листах формата А4 без рамки, соблюдая следующие размеры полей: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2,5 см. Абзацный отступ – 1,25 см.

3. Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе WordforWindows версии не ниже 6.0. Тип шрифта: TimesNewRoman. Шрифт: обычный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный. Выравнивание основного текста по ширине.

4. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами (1, 2 и т.д.), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют либо в правом верхнем углу страницы, либо вверху по середине страницы без точки на конце. На страницах 1-2 (титульный лист и содержание) номер не ставится.

5. Введение, разделы, заключение, список использованных источников и приложения начинают с новой страницы. Подразделы и пункты начинать с нового листа не следует. Однако нельзя писать заголовок подраздела и пункта в конце страницы, если на ней не умещаются три строки идущего за заголовком текста.

6. Переносы, подчеркивания, выделение слов курсивом в титульном листе, содержании, в заголовках разделов и подразделов не допускаются.

7. Слова «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», а также названия разделов печатаются по центру строки, прописными (заглавными), полужирными буквами. Точка в конце не ставится.

8. Заголовок подраздела и пункта печатается с абзаца строчными полужирными буквами, кроме первой прописной. В конце названия точка не ставится.

9. Между названием раздела и подраздела, а также между названием подраздела и пункта пропускается одна строка (полуторный интервал).

10. Разделы, подразделы и пункты должны иметь нумерацию, которая выполняется арабскими цифрами. Номера подразделов состоят из двух цифр, разделенной точкой. Первая цифра номер раздела, вторая – номер подраздела в разделе. Номера пунктов состоят соответственно из трех цифр, также разделенных точками. После цифрового номера ставится точка.

11. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения отчета по практике лучше исправить, перепечатав страницу. В крайнем случае, допускается исправлять черными чернилами после аккуратной подчистки. Помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.

12. Отчет и образцы документов (приложения) должны быть тщательно выверены и аккуратно оформлены, подписаны практикантом и заверены руководителем практики по месту ее прохождения.