**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ** практики

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания**

для специальности

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

**Тула 2018**

| **№****п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Титульный лист  | Шаблон в приложении 1. |
|  | Внутренняя опись документов, находящихся в деле | Шаблон в приложении 2. |
|  | Индивидуальное задание проведения практики | Шаблон в приложении 3. Разрабатывается практикантом в соответствии с заданиями по практике, утверждается руководителем практики в первую неделю практики. |
|  | Характеристика на практиканта  | Шаблон в приложении 4.Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью. |
|  | Аттестационный лист | Шаблон в приложении 4.Пишется на бланке организации. Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью. |
|  | Отчет о выполнении заданий по производственной практике | Шаблон в приложении 5.Таблица содержания практики.Пишется практикантом. Отчет является ответом на каждый пункт плана и сопровождается ссылками на приложения. |
|  | Сводная ведомость оценки сформированности ПК | Шаблон в приложении 6.Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций является обязательной составной частью дневника по практике. Ведомость заполняется куратором практики предприятия/организации по окончанию практики. Отсутствие оценок в ведомости не позволит практиканту получить итоговую оценку по практике и тем самым он не будет допущен до дифференцированного зачёта по ПМ. |
|  | Приложения | Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложении делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную. |
|  | Дневник по практике | Шаблон в приложении 7.Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день практики ставит куратор от предприятия/учреждения. |

**Перечень документов, прилагаемых к отчету:**

| **№****п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Договор с предприятием/организацией на прохождение практики. | Выдается ответственным за организацию практики (заведующим отделением/начальником учебно-производственных мастерских, зам. директора по УПР).  |
|  | Благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта. | Выдается на предприятии/организации. Прикладывается к отчету при его наличии.  |
|  | Анкета руководителя/куратора от предприятия. | Бланк анкеты выдается заведующим отделением. Анкета заполняется лично представителем (куратором) предприятия/организации, подписывается и заверяется печатью. |

**Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется:
* от первого лица;
* оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
* поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1;
* отступ первой строки – 1 см;
* размер шрифта - 14;
* межстрочный интервал - 1,5;
* расположение номера страниц - сверху по центру;
* нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится;
* верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.

1. Каждый отчет выполняется индивидуально.
2. Текст отчета должен занимать не менее 12 страниц.
3. Содержание отчета формируется в скоросшивателе (оформляется в соответствии с правилами сдачи дел в архив, содержит лист-заверитель).

**Содержание программы практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема | Содержание программы | Кол-водней |
| 1.Ознакомление с программойпрактики | Вводное занятие. Ознакомление с программой и графиком прохождения практики. Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность работ при прохождении практики. | 1 |
| 2.Ознакомление с предприятием общественного питания. | Ознакомление с характеристиками предприятия:-местонахождение ,вид, тип и специализация предприятия;-организационно-правовая форма собственности предприятия-структура штата работников-состав помещений и техническая оснащённость предприятия общественного питания. | 3 |
| 3.Организация товароснабжения товаров в предприятии. | Ознакомление:- с ассортиментом сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания; - организацией снабжения и хранения сырья и пищевых продуктов;- правилами контроля качества сырья и продуктов | 4 |
| 4. Структура предприятий общественного питания | Изучение структуры производства предприятий общественного питания, её особенности; состав производственных и торговых помещений;Ознакомление с организацией и последовательностью технологических процессов в производственных помещениях  | 4 |
| 5. Организация отпуска продукции с производства | Изучение:- организации получения с производства готовой продукции; - организации рабочего места для приготовления порционирования блюд;Отработка приёмов получения, порционирования и приёмов приготовления продукции из ограниченного ассортимента продуктов | 3 |
| Итого |  | 15 |

**Министерство образования Тульской области**

 **Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**ОТЧЕТ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания**

**для специальности**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

|  |
| --- |
| **Студента (ки) гр. М-2**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (Фамилия, И.О.) |
| **Организация:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Руководитель практики****А.Ю.Новиченкова**  |
| **Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

### ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ

### документов, находящихся в отчете

студента(ки) гр. М-2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование документа | страницы |
|  |  | 3 |
|  | Индивидуальное задание |  |
|  | Характеристика |  |
|  | Аттестационный лист |  |
|  | Отчет о выполнении заданий практики |  |
|  | Сводная ведомость оценки сформированности ПК |  |
|  | Приложение № 1 |  |
|  | Приложение № 2 |  |
|  | Дневник по практике |  |

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.

.

###

**Министерство образования Тульской области**

 **Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Зам. Директора по УПД

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А.Федотова

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на производственную практику

студента гр.М-2 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания**

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

(фамилия, имя, отчество)

**ТЕМА ЗАДАНИЯ**

Изучение организации питания в организациях общественного питания

**2018 год**

**ХАРАКТЕРИСТИКА СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА**

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

(фамилия, имя, отчество студента)

направление подготовки менеджер группа М-2 курс 3 форма обучения очная **ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания**

с 10.12.2018 г. по 14.12. 2018; с 06.05.2018 по 17.05.2018 г.прошел(а) производственную практику в ГПОУ ТО ТКПТС/ в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (нужное подчеркнуть)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Степень проявления\*  |
| Проявлял(а) регулярно | Проявлял(а)эпизодически | Не проявлял(а) |
|  | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |  |  |
|  | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |  |  |  |
|  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |  |  |  |
|  | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |  |  |  |
|  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |  |
|  | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |  |  |  |
|  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |  |  |  |
|  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |  |  |  |
|  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |  |  |  |

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

 (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

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

 под руководством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

 За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) владение общими компетенциями:

**\*** отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 П.М. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

АТ**ТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

студента-практиканта

(фамилия, имя, отчество студента)

направление подготовки менеджер группа М-2 курс 3 форма обучения очная

**ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания**

 с 10.12.2018 г. по 14.12. 2018; с 06.05.2018 по 17.05.2018 г. прошел(а) производственную практику в организации

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

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Виды работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ\* |
| низкое | среднее | высокое |
|  | Ознакомление с предприятием общественного питания. |  |  |  |
|  | Организация товародвижения товаров в предприятии. |  |  |  |
|  | Структура предприятий общественного питания |  |  |  |
|  |  Организация отпуска продукции с производства |  |  |  |

**\*** отметить знаком «+» в нужной графе

1. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование компетенции (в соответствии с ФГОС по модулю) | Сформированность компетенции (элемента компетенции)\* |
| сформирована | не сформирована |
| Анализировать возможности организации по производствупродукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. |  |  |
| Организовывать выполнение заказов потребителей. |  |  |
|  Контролировать качество выполнения заказа. |  |  |
| Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. |  |  |

 «+» в нужной графе

Оценка по результатам практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 П.М. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

**ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**Задание 1. Ознакомление с программой практики.**

В первый день прохождения практики, я проходила инструктаж по технике безопасности и знакомилась с предприятием и его составляющими.

**Задание 2. Ознакомление с предприятием общественного питания**

Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, студентка группы М – 2 проходил(а) практику в

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

 *(Далее в текстовой описательной форме даются ответы на каждый пункт задания по практике, в ходе текста указываются ссылки на приложения* (схема *организации, образцы документов, презентация и др.)*

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

**Вывод:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Подпись студента: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название ПК | Основные показатели оценки результата (ПК) | Оценказачтено/не зачтено |
| ПК 1.1 |  Анализировать возможности организации по производствупродукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. |  |
| ПК 1.2 | Организовывать выполнение заказов потребителей. |  |
| ПК 1.3 |  Контролировать качество выполнения заказа. |  |
| ПК 1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. |  |

Куратор практики : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ю.Новиченкова

**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**ДНЕВНИК**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания**

для специальности

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

 Студента(ки) группы М - 2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Руководитель практики Новиченкова А.Ю.

 Куратор практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, И.О.

**Тула 2018**

**Внутренние страницы дневника по производственной практике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Виды выполняемой работы  | Подпись руководителя практики от организации |
| 06.12.18 | Ознакомление с программой практики |  |
| 10.12 | Ознакомление с предприятием общественного питания. |  |
| 11.12 | Ознакомление с предприятием общественного питания. |  |
| 12.12 | Ознакомление с предприятием общественного питания. |  |
| 13.12 | Организация товародвижения товаров в предприятии. |  |
| 14.12 | Дифференцированный зачёт |  |
| 06.05 | Организация товародвижения товаров в предприятии. |  |
| 07.05 | Организация товародвижения товаров в предприятии. |  |
| 08.05 | Организация товародвижения товаров в предприятии. |  |
| 09.05 |  Структура предприятий общественного питания |  |
| 10.05 | Структура предприятий общественного питания |  |
| 13.05 | Структура предприятий общественного питания |  |
| 14.05 | Организация отпуска продукции с производства |  |
| 15.05 |  Организация отпуска продукции с производства |  |
| 16.05 |  Организация отпуска продукции с производства |  |
| 17.05 | Дифференцированный зачёт |  |

Подпись руководителя практики от ОУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_