|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением Руководитель методического объединения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов**

по профессии 13249 Кухонный рабочий

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **ПАСПОРТ Фонда оценочныхсредств** | **3**  |
| **Организация контроля и оценка освоения программы Пп пм** | **6** |
|  **Задания и инструменты для оценки освоения умений и усвоения знаний для текущего контроля и промежуточной аттестации по Пп пм** | **7** |
| **пРиложение 1. КонтрольнО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний Пп пм** | **8** |
| **Приложение 2. Промежуточная аттестация** | **10** |

1. **ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств разработан для контроля и оценки результатов освоения производственной практики профессионального модуля «Подготовка столовой посуды и приборов».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Наименование контрольно-оценочного средства** |
| *1* | *2* | *3* |
| Тема 1. Прием столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды. | **знают:** правила приема столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды.**умеют:** принимать столовую посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды. | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 2. Удаление остатков пищи с посуды. | **умеют:** удалять остатки пищи с посуды. | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 3. Мытьё и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом | **умеют:** мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы ручным способом | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 4. Мытьё и ополаскивание столовой посуды и приборов механическим способом | **умеют:** мыть и ополаскивать столовой посуды и приборов механическим способом | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 5. Проверка исправности посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов. | **умеют:** проверять исправность посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 6. Проверка рабочего состояния посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов | **умеют:** проверять рабочего состояния посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов | Учебно-производственные работы. |
| Тема 7. Подготовка к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов. | **умеют:** подготавливать к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов | Экспертное наблюдение. |
| Тема 8. Правила пользования посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов. | **умеют:** правильно пользоваться посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов. | Учебно-производственные работы. |
| Тема 9. Подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | **умеют:** подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов | Экспертное наблюдение. |
| Тема 10. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | **умеют:** соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | Учебно-производственные работы. |
| Тема 11. Использование чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | **умеют:** использовать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | Экспертное наблюдение. |
| Тема 12. Чистка и мойка столовой посуды (из фарфора и фаянса) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | **умеют:** чистить и мыть столовую посуду (из фарфора и фаянса) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | Учебно-производственные работы. |
| Тема 13. Чистка и мойка столовой посуды (из мельхиора и серебра, стекла) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | **умеют:** чистить и мыть столовую посуду (из мельхиора и серебра, стекла) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | Экспертное наблюдение. |
| Тема 14. Чистка и мойка столовой посуды (из хрусталя) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | **умеют:** чистить и мыть столовую посуду (из хрусталя) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 15. Чистка и мойка столовой посуды (из необожженной глины) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | **уметь:** чистить и мыть столовую посуду (из необожженной глины) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 16. Чистка и мойка столовой посуды (из керамики и стекла) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | **уметь:** чистить и мыть столовую посуду (из керамики и стекла) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 17. Чистка и мойка приборов (из нержавеющей стали, мельхиора, серебра) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | **уметь:** чистить и мыть приборы (из нержавеющей стали, мельхиора, серебра) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 18. Сушка и раскладывание столовой посуды и приборов по местам. | **уметь:** сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 19. Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды и приборов. | **уметь:** обеспечивать правильными условиями хранения чистой столовой посуды и приборов. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 20. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | **уметь:** обеспечивать правильными условиями хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 21. Содержание посудомоечных машин для столовой посуды в чистом и исправном виде. | **уметь:** содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Дифференцированный зачет |  | Индивидуальное задание  |

# **Организация контроля и оценка освоения программы ПП пМ**

Контроль освоения программы производственной практики профессионального модуля (далее ПМ) «Подготовка столовой посуды и приборов»осуществляется в форме, учебно-производственной работы, экспертного наблюдения и дифференцированного зачета.

Аттестация по ПП ПМ осуществляется в форме дифференцированного зачета. Объектом оценки освоения ПП ПМ являются умения и знания. Оценка освоения программы ПП ПМ осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

**3. ЗАДАНИЯ И ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПП ПМ**

Задания и инструменты для оценки освоенных знаний ПП ПМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Устный опрос | Эталон ответов |
| Тестовые задания | Эталон ответов |
| Теоретические вопросы | Эталон ответов  |
| Индивидуальное задание |  |
| Дифференцированный зачет | Отчет  |

Задания и инструменты для оценки освоенных умений ПП ПМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Тестовые задания | Эталон ответов |
| Учебно-производственная работа | Экспертное наблюдение навыков |
| Дифференцированный зачет | Отчет  |

**Приложение 1**

**Контрольно-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний ПП ПМ**

Собранный материал предназначен для осуществления контроля по индивидуальным заданиям производственной практики профессионального модуля «Подготовка столовой посуды и приборов».

**Задания для проведения дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля**

**Вопросы теоретического блока:**

1. Основная классификация столовой посуды
2. Виды поверхностей посуды и их характеристики
3. Виды поверхностей приборов и их характеристики
4. Требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов
5. Правила чистки разных видов поверхностей
6. Правила мойки столовой посуды и приборов ручным способом.
7. Правила мойки столовой посуды и приборов механическим способом.
8. Виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов.
9. Правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов.
10. Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов.
11. Типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
12. Жидкие моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Их предназначение, условия хранения.
13. Концентрация. Приготовление разбавленных растворов. Средства индивидуальной защиты.
14. Абразивные моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Их предназначение, условия хранения. Средства индивидуальной защиты.
15. Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые при подготовке столовой посуды и приборов.
16. Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов.
17. Рациональные приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов.
18. Требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов.
19. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов.
20. Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов.
21. Правила безопасного хранения чистящих и моющих средств, предназначенных для последующего использования.
22. Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
23. Правила утилизации отходов.

**Приложение 2**

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Контрольно- оценочные средства для зачета по производственной практики профессионального модуля «Подготовка столовой посуды и приборов»**

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА Г.ОРЕНБУРГА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ»

**ДНЕВНИК**

**производственной практики**

**по ПМ.03 «Подготовка столовой посуды и приборов»**

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

Фамилия

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

Имя

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

Отчество

Специальность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Код и наименование специальности)

Группа №

 Обучение очное

2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Ежедневный учёт выполнения работ
2. Приложения1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата | Наименование темы учебной практики(виды выполняемых работ)Краткое содержание выполненных работ | Кол-вочасов | Оценка выполненной работы | Подпись руководителя практики |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой

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

производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

(дата)

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

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

1 В качестве приложения к Дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео - материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

**Перечень приложений к дневнику**

|  |  |
| --- | --- |
| Номер приложения | Наименование приложения |
| Приложение А | Характеристика предприятия общественного питания(базы практики) |
| Приложение Б | Технологические карты блюд, изделий |
| Приложение В | Технологические схемы приготовления блюд, изделий |
| Приложение С | Презентации по заданию практики |
| Приложение D | Рисунки, фотоматериалы, видеоматериалы. |

**Аттестационный лист по практике**

Обучающийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(ФИО)*

\_\_\_\_\_ курса, группы № \_\_\_\_\_\_\_\_\_по специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_прошел производственную практику в объеме \_\_\_\_часа с «\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

 по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование организации)*

**Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики**

согласно профессиональному модулю **ПМ. 03 Подготовка столовой посуды и приборов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК | Наименование профессиональной компетенции | Качественный уровень освоения компетенции\* |
| ПК 3.1. | Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |  |
| ПК 3.2. | Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. |  |

Итоговая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*

М.П. Подпись руководителя организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

\* При определении качественного уровня освоения профессиональной компетенции преподаватель использует следующую систему показателей:

- пороговый уровень освоения компетенции – предполагает наличие знаний у обучающегося по выполнению видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;

- продвинутый уровень освоения компетенции – предполагает наличие умений у обучающегося, необходимыхдля выполнения видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;

- высокий уровень освоения компетенции – предполагает сформированность практических навыков в соответствии с видами работ, предусмотренными тематическим планом программы практики.

\*\* При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - пороговый уровень освоения компетенции;

- «4» - продвинутый уровень освоения компетенции;

- «5» - высокий уровень освоения компетенции.

# **Характеристика руководителя практики**

# **на обучающегося по специальности (профессии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

За время прохождения производственной практики по профессиональному модулю

**ПМ. 03 Подготовка столовой посуды и приборов**

в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, учреждения, организации)

обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

(понимает, не понимает)

проявляет к ней устойчивый интерес.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ организовывать собственную деятельность, выбирать

(способен, не способен)

типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

1. Самостоятельно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ принимать решения в стандартных и

 (может, не может)

нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ осуществлять поиск и использование информации,

 (умеет, не умеет)

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_информационно-коммуникационные технологии в

 (использует, не использует)

профессиональной деятельности.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ навыки работы в коллективе и команде,

 (демонстрирует, не демонстрирует)

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ брать на себя ответственность за работу членов

 (готов, не готов)

команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ самостоятельно определять задачи

 (способен, не способен)

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в условиях частой смены технологий в

(ориентируется, не ориентируется)

профессиональной деятельности.

 Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

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

 подпись расшифровка подписи

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

# **Характеристика**

# **на обучающегося по освоению профессиональных компетенций**

# **в период прохождения производственной практики**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю

ПМ. 03 «Подготовка столовой посуды и приборов»

 в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование предприятия, учреждения, организации)

обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

при освоении профессиональных компетенций зарекомендовал(а) себя следующим образом: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

При освоении ПК 3.1 Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

При освоении ПК 3.2 Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

 (дата)

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись расшифровка подписи

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

 подписьрасшифровка подписи