





|  |  |
| --- | --- |
| **1** **Цели** **практики** | |
| Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к формированию  соответствующих компетенций. | |
| **2** **Задачи** **практики** | |
| Задачами учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:  - уметь организовывать рабочее место для производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий;  - уметь выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.  - уметь определять причины брака, снижения качества полуфабрикатов, готовых блюд и изделий в зависимости от режимов работы оборудования и степени соблюдения технологии. | |
|  |  |
| **3** **Место** **практики** **в** **структуре** **образовательной** **программы** | |
| Для прохождения практики необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик: | |
| Анатомия пищевого сырья | |
| Введение в направление  Введение в специальность | |
| Физиология питания | |
| Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики будут необходимы для изучения дисциплин: | |
| Технология приготовления блюд и кулинарных изделий  Охрана труда в общественном питании  Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | |
| Оборудование предприятий общественного питания  Технология мучных кондитерских изделий | |
|  |  |
| **4** **Место** **проведения** **практики** | |
| Кафедра «Химии», предприятия общественного питания разных форм собственности и организационно-правовых форм, занимающихся организацией и производством в сфере производства кулинарной продукции и кондитерских изделий | |
| Способ проведения практики: выездная и/или стационарная | |
| Практика осуществляется дискретно | |
|  |  |
| **5** **Компетенции** **обучающегося,** **формируемые** **в** **результате** **прохождения**  **практики** **и** **планируемые** **результаты** **обучения** | |
| В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями: | |
| Структурный  элемент  компетенции | Планируемые результаты обучения |
|  |
| **ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия** | |
| Знать | Принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов |
| Уметь | работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности |
| Владеть | приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности |
| **ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию** | |
| Знать | - содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности |
| Уметь | - работать самостоятельно и в коллективе,  - формулировать полученные результаты;  - публично представить собственные и известные научные результаты; |
| Владеть | - способами самостоятельного освоения информации,  - методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий. |
| **ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям** | |
| Знать | -назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Уметь | - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Владеть | - методами организации производственной деятельности отдельных участков, технологических линий по производству пищевых продуктов |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6.** **Структура** **и** **содержание** **практики** | | | | | | | | |
| Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц 216 акад. часов, в том числе:  – контактная работа – 0.4 акад. часов:  – самостоятельная работа – 207.8 акад. часов;  – в форме практической подготовки – 216 акад. часа | | | | | | | |  |
| №  п/п | | Разделы (этапы) и содержание практики | семестр | | Виды работ на практике,  включая самостоятельную работу | | Код компетенции | |
| 1. | | Подготовительный | 2 | | Вводная лекция: цели и задачи практики, особенности производства продукции на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий, порядок прохождения, форма отчетности.  Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка  Производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно- методической базой практики . | | ОК-4, ОК-5, ПК-11 | |
| 2. | | Учебно-исследовательский этап. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, технологической документацией и т.д. | 2 | | Выполнение индивидуального задания.  Ознакомление с технологическими процессами производства пищевой продукции, ассортиментом  продукции Знакомство с  материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений,  их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия.  Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции, техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов,  свойств сырья, полуфабрикатов. Ознакомление с  видами обработки сырья,  изготовления полуфабрикатов  Сбор, обработка и систематизация материала | | ОК-4, ОК-5, ПК-11 | |
| 3. | | Аналитический | 2 | | Комплексный анализ результатов выполнения заданий практики  Анализ полученной информации  Подготовка отчета по практике | | ОК-4, ОК-5, ПК-11 | |
| 4. | | Отчетный | 2 | | Сдача отчета по практике, дневника, характеристики на кафедру  Устранение замечаний руководителя практики  Защита отчета по практике | | ОК-4, ОК-5, ПК-11 | |
| **7** **Оценочные** **средства** **для** **проведения** **промежуточной** **аттестации** **по** **практики** | | | | | | | | |
| Представлены в приложении 1. | | | | | | | | |
|  |  | | |  | |  | | |
| **8** **Учебно-методическое** **и** **информационное** **обеспечение** **практики** | | | | | | | | |
| **а) Основная литература:** | | | | | | | | |
| 1 Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 09.09.2020). – Режим доступа: по подписке.  2 Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207> (дата обращения: 09.09.2020). – Режим доступа: по подписке. | | | | | | | | |
|  |  | | |  | |  | | |
| **б) Дополнительная литература:** | | | | | | | | |
| 1 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> (дата обращения: 09.09.2020). – Режим доступа: по подписке.  2 Дроздова, Т. М. Микробиологический контроль продовольственных товаров : учебное пособие / Т. М. Дроздова. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89289-879-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72020> (дата обращения: 09.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.  3 Дроздова, Т. М. Микробиологический контроль продовольственных товаров : учебное пособие / Т. М. Дроздова. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89289-879-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72020> (дата обращения: 09.90.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.   1. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] c. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/983545> (дата обращения: 09.09.2020). – Режим доступа: по подписке. 2. Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427.- Текст непосредственный 3. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009.- Текст непосредственный 4. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486.- Текст непосредственный | | | | | | | | |
|  |  | | |  | |  | | |
| **в) Методические указания:** | | | | | | | | |
| 1. Зайцева, Т. Н. Программа прохождения всех видов практики : методические указания / Т. Н. Зайцева, В. Ф. Рябова, И. А. Долматова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1330.pdf&show=dcatalogues/1/1123614/1330.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM. 2. Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении практики представлены в приложении 2 к рабочей программе практики. | | | | | | | | |
|  |  | | |  | |  | | |
| **г)** **Программное** **обеспечение** **и** **Интернет-ресурсы:** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
|
|  |  | | |  | |  | | |
| **Программное обеспечение** | | | | | | | | |
|  | Наименование ПО | | | № договора | | Срок действия лицензии | | |
|  | MS Windows 7 Professional(для классов) | | | Д-1227-18 от 08.10.2018 | | 11.10.2021 | | |
|  |
|  | MS Office 2007 Professional | | | № 135 от 17.09.2007 | | бессрочно | | |
|  | 7Zip | | | свободно распространяемое ПО | | бессрочно | | |
|  | FAR Manager | | | свободно распространяемое ПО | | бессрочно | | |
|  | Система расчетов для общественного питания | | | К-69-14 от 18.09.2014 | | бессрочно | | |
|  | Браузер Mozilla Firefox | | | свободно распространяемое ПО | | бессрочно | | |
|  | Браузер Yandex | | | свободно распространяемое ПО | | бессрочно | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Профессиональные базы данных и информационные справочные системы** | | | | | | |
|  | Название курса | | | Ссылка | |  |
|  | Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) | | | URL: <https://elibrary.ru/project_risc.asp> | |  |
|  |  |
|  | Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам | | | URL: <http://window.edu.ru/> | |  |
|  | Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) | | | URL: <https://elibrary.ru/project_risc.asp> | |  |
|  | Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС» | | | <https://dlib.eastview.com/> | |  |
|  | Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова | | | <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp> | |  |
| **9** **Материально-техническое** **обеспечение** **практики** | | | | | | |
| Материально-техническое обеспечение организаций, учреждений и места трудовой деятельности позволяет в полном объеме реализовать цели и задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, и сформировать соответствующие компетенции.  Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации  Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета  Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебного оборудования. Инструменты для ремонта учебного оборудования. | | | | | | |

Приложение 1

**Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной - практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Зачет с оценкой выставляется обучающемуся за подготовку и защиту отчета по практике.

Подготовка отчета выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. При написании отчета обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

Содержание отчета определяется индивидуальным заданием, выданным руководителем практики. В процессе написания отчета обучающийся должен самостоятельно освоить теоретический материал по избранной теме, проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

На протяжении всего периода прохождения практики обучающийся должен вести дневник по практике, который будет являться приложением к отчету (приложение 3). Образец титульного листа представлен в приложении 4.

Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности представлены в приложении 2.

Готовый отчет сдается на проверку преподавателю. Преподаватель, проверив отчет, может возвратить его для доработки вместе с письменными замечаниями. Обучающийся должен устранить полученные замечания и публично защитить отчет.

**Примерное индивидуальное задание на учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:**

Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к формированию соответствующих компетенций.

Задачами учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- уметь организовывать рабочее место для производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий;

- уметь выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

- уметь определять причины брака, снижения качества полуфабрикатов, готовых блюд и изделий в зависимости от режимов работы оборудования и степени соблюдения технологии.

Планируемые результаты практики:

* систематизация и обобщение теоретического материала, полученного при обучении.
* подготовка выводов об организации технологических процессов в производственных цехах предприятий;
* публичная защита своих выводов и отчета по практике.

**Показатели и критерии оценивания:**

– зачтено на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся представляет отчет, в котором в полном объеме раскрыто содержание задания; текст излагается последовательно и логично с применением актуальных нормативных документов; в отчете дана всесторонняя оценка практического материала; используется творческий подход к решению проблемы; сформулированы экономически обоснованные выводы и предложения. Отчет соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

На публичной защите обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя; способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры.

– зачтено на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыто достаточно полно, материал излагается с применением актуальных нормативных документов, основные положения хорошо проанализированы, имеются выводы и экономически обоснованные предложения. Отчет в основном соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

На публичной защите обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; отсутствуют иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.

– зачтено на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыты слабо и в неполном объеме, выводы правильные, но предложения являются необоснованными. Материал излагается на основе неполного перечня нормативных документов. Имеются нарушения в оформлении отчета.

На публичной защите обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но допускает ошибки в определении основных понятий, которые затрудняется исправить самостоятельно; демонстрирует способность самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя; отсутствуют иллюстрирующие примеры, отсутствуют выводы.

– **«не зачтено»** – обучающийся представляет отчет, в котором очень слабо рассмотрены практические вопросы задания, применяются старые нормативные документы и отчетность. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Отчет с замечаниями преподавателя возвращается обучающемуся на доработку, и не допускается до публичной защиты.

Приложение 2

**Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебной - практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

1 В ходе практики обучающийся составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы учебной-- практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**.** В отчете отражаются итоги деятельности обучающегося во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

2 Объем отчета (основной текст) – зависит от типа предприятия и объемов его производства. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

3 Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист

- индивидуальное задание

- дневник практики

- отзыв-характеристику с базы практики;

- оглавление (содержание);

- основную часть;

- список использованных источников

- приложения (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.).

**Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики;**

Ознакомление с:

- предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом предприятия;

- организационной структурой предприятия, структурой управления,

- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,

- правилами внутреннего распорядка на предприятии,

- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;

- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;

- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,

- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,

- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и = вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,

- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,

- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,

-технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов,

- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.

- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,

- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции.

- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии,

- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала,

- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.

**Пример задания на практику**

1 Изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

2 Ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарной обработкой (по индивидуальному заданию).

3 Ознакомиться с ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания и с технологией их производства (индивидуальное задание)

4 Изучить технологию производства кулинарной продукции и кондитерских изделий на примере одной из групп:

- блюд из рыбы на примере конкретного блюда

- блюд из мяса птицы на примере конкретного блюда

- рубленных мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда

- натуральных мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда

- блюд из овощей на примере конкретного блюда

- изделий из слоеного теста на примере конкретного изделия

- изделий из бисквитного теста на примере конкретного изделия

- супов на примере конкретного супа

- холодных закусок на примере конкретной закуски

- сладких блюд на примере конкретного блюда

- блюд из творога на примере конкретного блюда.

5 Подготовить отчет

Приложение 3

**Форма и примеры записей в дневнике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Краткое содержание работы за один рабочий день | Подпись  руководителя практики или отв. лица.  Замечания по работе |
| ЧЧ.ММ.ГГГГ | Экскурсия по предприятию. Оформление на работу.  и т.д. |  |

Приложение 4

**Образец титульного листа**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

**«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Кафедра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Отчет по** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **практике**

(наименование)

Исполнитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ студент \_\_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

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

(Ф.И.О. должность, уч. степень, уч. звание)

Руководитель практики

от предприятия: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О., должность)

Работа защищена «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. с оценкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(оценка) (подпись)

Магнитогорск, 20\_\_\_