

Комитет образования и науки Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(Должность, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
М.П.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

\_\_\_\_\_  
САМОХВАЛОВ С.В.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР**

для специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Волгоград

2018

**Рассмотрено на заседании кафедры**

Профессионального цикла

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Веденеева Л.В.

**Одобрено**

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ Тазов А.М.

Заместитель директора по ПО

\_\_\_\_\_ Николаева Н.В.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

**Разработчик:**

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»

Чернецова Л.В.

**Эксперты****Внутренняя экспертиза**

Заведующий методическим отделом

\_\_\_\_\_ Ясавнина С.Н.

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса  
и торговли»Содержательная  
экспертиза

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

**Внешняя экспертиза**Содержательная  
экспертиза

\_\_\_\_\_

Название организации

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565