

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по  
специальности

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчик: Мазур Н. Г. - преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СПАТ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## **1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля**

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

всего – **108** часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы производственной практики профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	24
ПК 4.4.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	12
ПК 4.2., ПК 4.4.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них	24
ПК 4.3.	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	30
ПК 4.2.	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	18
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>

## 2.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля	Содержание программы	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>		24	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание:</b> 1   <b>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b> Приготовления сдобных хлебобулочных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.) -Приготовления сложных сдобных изделий и праздничного хлеба (ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей, куличей и караваев)	24	ПК 4.1, 4.4 ОК 1-9
<b>Раздел 2.</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</b>		12	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Организация процесса</b>	<b>Содержание:</b> 1   <b>Организация процесса приготовления, приготовление и использование</b>	12	ПК 4.4

<p><b>приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов</b></p>		<p><b>сложных отделочных полуфабрикатов</b>  приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра);  -приготовление кремов (кремы — «Суфле», «Птичье молоко», «Шибу» или «Шибуст», Меренговый сливочный и др.)</p>		<p>ОК 1-9</p>
<p><b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</b></p>		<p><b>24</b></p>		
<p><b>Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>Содержание:</b>  <b>Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</b> (приготовление полуфабрикатов: бисквитного, песочного, воздушного, вафельного, заварного, миндального, пряничного, крошкового, слоеного и изделий из них)</p>	<p><b>24</b></p>	<p>ПК 4.2  ОК 1-9</p>
<p><b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b></p>		<p><b>30</b></p>		
<p><b>Тема 4.1. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>Содержание:</b>  <b>Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b> (пирожные, печенье, пряничные изделия, брауни, бискотти, меренги, капкейки, маффины)</p>	<p><b>30</b></p>	<p>ПК 4.3, 4.4  ОК 1-9</p>

<p><b>Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b></p>				
<p><b>Тема 5.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>		<p>18</p>	<p>ПК 4.2- 4.4 ОК 1-9</p>
	<p>1</p>	<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b></p>		
<p><b>Итого</b></p>			<p><b>108</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГАПОУ СПАТ на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГАПОУ СПАТ при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

## **3.2. Документальное оформление производственной практики**

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ СПАТ.

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике, аттестационный лист и характеристику с места прохождения практики, а также отчет о прохождении производственной практики.

3.2.5. Практика заканчивается сдачей дифференцированного зачета.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- характеристика на обучающегося с места прохождения практики;
- отчет обучающегося о прохождении производственной практики;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

##### **Дополнительные источники:**

1. Ботов М.И., Елхина, В.Д., Голованов О.М Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования -М: Академия 2018 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: ИРПО: Академия 2018 г.
3. Бутейкис Н. Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред, проф. образования.- 2-е изд., стер.- М.: Академия 2018 г.
4. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания. Учебное пособие. М. Форум 2018 г
5. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. Профи, 2017 г
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Профи, 2017
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцев А.В. М.: Изд-во «Дело и Сервис, 2017. – 864 с.
8. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М.: Хлебпродинформ, 2018. – 720 с.
9. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2017. – 672 с.

#### **Интернет - ресурсы**

[www.myKirya.ru](http://www.myKirya.ru)

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики, аттестационный лист, установленной формы характеристику и отчет обучающегося о прохождении производственной практики с приложением фотографий с места прохождения практики (Приложение).

Оценкой результатов освоения производственной практики является – дифференцированный зачет.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Суражский промышленно-аграрный техникум»

**ДНЕВНИК**

по           производственной           практике

*(указать вид практики)*

---

*(ФИО обучающегося в родительном падеже)*

*3 курса группы №*

*по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

---

*(курс, группа, код и наименование специальности)*

с «      »        20   г. по «      »        20   г.

*(период практики)*

---

*(место прохождения практики)*

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

*(ФИО/подпись)*

Руководитель практики от организации (базы практики)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*(ФИО/подпись)*

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба	6		
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</b>				
	Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов	6		
	Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов	6		
	Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов	6		
	<b>Всего</b>	<b>36</b>		

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: бисквитного, песочного, воздушного	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: блинчатого, вафельного, заварного	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: пряничного, крошкового, сахарного	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: слоеного, тюлипного.	6		
<b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (брауни, бискотти)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (рулеты)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (кексы, маффины, капкейки)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья	6		
<b>Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.	6		
	Оформление отчета по практике	6		
	<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>		

# Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО \_\_\_\_\_

2. Группа № \_\_\_\_\_

3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4. Место проведения практики \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

5. Время проведения практики – **36 часов** с « » \_\_\_\_\_ **20** г. по « » \_\_\_\_\_ **20** г

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет)*
1	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	24	
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	12	
	Всего	36	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика: программа практики выполнена полностью и соответствует оценке « »

Дата « » \_\_\_\_\_ **20** г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_

МП

## Аттестационный лист по производственной практике

1. Ф.И.О. \_\_\_\_\_

2. Группа № \_\_\_\_\_

3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4. Место проведения практики \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

5. Время проведения практики – **72** часа с « » \_\_\_\_\_ 202 г. по « » \_\_\_\_\_ 202 г

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ 04. **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет)*
3	Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них	24	
4	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	30	
5	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов	18	
	Всего	72	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика: программа практики выполнена в полном объеме/не в полном объеме соответствует оценке « \_\_\_\_\_ »

Дата « » \_\_\_\_\_ 202 г.

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_

Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_

МП

# ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

(Ф.И.О)

Группы № \_\_\_\_\_ специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* проходившего практику с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г на базе \_\_\_\_\_

За время прохождения практики зарекомендовал(а) себя \_\_\_\_\_

(Производственная дисциплина, соблюдение правил охраны труда, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, регулярность ведения дневника, индивидуальные особенности: волевые качества, дисциплина, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка. отношение к клиентам и др.)

## **В ходе производственной практики обучающимся**

<b>Приобретен практический опыт:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li><li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li><li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li><li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li><li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li><li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li><li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li></ul>	
<b>Освоены следующие профессиональные компетенции:</b>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	
<b>Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:</b>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.

# ОТЧЁТ

## о прохождении производственной практики

по ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В период с « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в количестве 72 часов.

Студентки (а) группы №10 \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

1. Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, адрес места нахождения)

2. Виды выполняемых работ: \_\_\_\_\_

3. Оборудование, с которым работали в процессе выполнения заданий: \_\_\_\_\_

4. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, производимых на предприятии: \_\_\_\_\_

5. Какими новыми умениями овладели в процессе производственной практики: \_\_\_\_\_

6. Личные впечатления о прохождении практики на данном предприятии: \_\_\_\_\_

7. Предложения и пожелания: \_\_\_\_\_

Дата « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись \_\_\_\_\_