	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт – Петербурга)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Е.Ю. Шевченко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

**Методические указания  
к прохождению учебной и производственной практики  
по профессиональному модулю и выполнению отчета**

**ПМ 05 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МУ УП ПП СМК 7.2.1–05–19**

Версия 1

	Должность	ФИО	Подпись	Дата
<i>Разработал</i>	Мастер п/о	Лебедева В.А.		
<i>Проверил</i>	Председатель ПЦК	Григорьева М.А.		
<i>Согласовал</i>	Зав. отделением	Харченко Н.Э.		
<i>Редакция 01</i>				Стр. 1 из

Методические указания к прохождению учебной и производственной практики и выполнению отчетов составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Разработчик: мастер производственного обучения, Лебедева Виктория Александровна

Одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии отделения «Ресторанный сервис»

Протокол \_\_\_\_\_

Рассмотрена и принята Педагогическим советом отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
I.ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ/ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
II.ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТУ ПО ПРАКТИКЕ.....	3
III.ТРЕБОВАНИЯ К ОБУЧАЮЩЕМУСЯ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ.....	3
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	3
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	3
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	3
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	3
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	3
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	3

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся к учебной/ производственной практике и выполнению отчёта по модулю ПМ 05 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### ***Перечень профессиональных компетенций***

Обучающийся, освоивший программу учебной/производственной практики по специальности СПО 43.02.15 должен обладать профессиональными компетенциями

<b><i>Код</i></b>	<b><i>Профессиональные компетенции</i></b>
ВПД	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### ***Количество часов на освоение программы учебной практики:***

учебной практики – **108 часов**;

производственной практики – **180 часов**

**Цель методических указаний** – оказание помощи обучающимся в выполнении отчетной документации практики.

**Требования к умениям и практическому опыту по учебной/производственной практике:**

в соответствии с ПМ 05 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» обучающиеся должны:

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов.

## **I. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ/ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная/производственная практика организуется в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса.

Учебная/производственная практика проводится с целью освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля.

Учебная/производственная практика проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, структурных подразделениях Колледжа, либо организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (далее - организация); производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями, а также в учебных, учебно-производственных мастерских, структурных подразделениях Колледжа, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Перед выходом на практику обучающиеся получают задание содержание которого соответствует программе практики.

Организацию и руководство учебной/производственной практикой осуществляют руководители от организации и Колледжа.

Учет результатов выполнения программы учебной/производственной практики осуществляется в журнале учёта учебной и производственной практики руководителем практики от Колледжа.

Условием допуска к дифференцированному зачету комбинированному является наличие отчётной документации, оформленной в соответствии с требованием методических указаний:

- дневник учебной/производственной практики;
- аттестационный лист, обучающегося с подписью и печатью организации;
- характеристика, обучающегося с подписью и печатью организации;
- отчет по производственной практике.

Контроль и оценка результатов учебной/производственной практики проводится на основе аттестационного листа, характеристики и дневника по практике.

Форма контроля выполнения обучающимися программы учебной/ производственной практики является - дифференцированный зачет комбинированный по текущим оценкам.



## II. ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТУ ПО ПРАКТИКЕ

Содержание отчета должно соответствовать программе учебной и производственной практики по модулю ПМ 05 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» » По результатам учебной/ производственной практики обучающиеся составляют отчёты, которые согласовываются с организацией. Отчёт составляется на основании задания, оформляется по форме (Приложение 2), данных методических указаний и подтверждает освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по модулю, в соответствии с программой практики.

Отчет должен быть оформлен на белом листе бумаги формата А 4 (210 х 297 мм), на одной стороне. Межстрочный интервал – полуторный. Шрифт – 14, типа Times New Roman. Отступ красной строки - 0,7. Выравнивание – «по ширине».

Отчёт состоит (Приложения 1-3):

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Приложение 1 Титульный лист	Титульный лист содержит: <ul style="list-style-type: none"><li>• наименование учебного заведения;</li><li>• утверждение руководителем от предприятия, заверенное печатью предприятия;</li><li>• вид практики;</li><li>• название ПМ;</li><li>• название предприятия;</li><li>• специальность;</li><li>• фамилия и инициалы обучающегося и руководителя работы;</li><li>• № группы;</li><li>• оценку по практике;</li><li>• дату написания работы.</li></ul>
2.	Приложение 2 Задание на практику (отчёт по предложенной форме)	Задание составлено в соответствии с программой учебной и производственной практики. Согласовывается представителем организации, заверяется подписью и печатью.
3.	Приложение 3 Отзыв руководителя о выполнении отчета по производственной практике	Заполняется руководителем практики от Колледжа, по результатам практики.

В период учебной/производственной практики ведётся дневник (Приложение 4) по учебной/производственной практике.

№ п/п	Расположение материалов	Примечание
----------	----------------------------	------------

	<b>в дневнике</b>	
1	Дневник по учебной /производственной практике	Содержит тематический план выполнения практики, виды работ. Руководитель от организации ежедневно оценивает выполненные работы в соответствии с программой и выставляет оценки. При отсутствии оценок программа практики считается невыполненной.
2	Аттестационный лист	Является подтверждением освоения общих и профессиональных компетенций по ПМ. Заверяется организацией по окончании практики подписью и печатью.
3	Характеристика	Оформляется организацией по окончании практики. В характеристике указывается уровень профессиональной подготовки (высокий, средний, низкий), качество выполненных работ (высокий, средний, низкий), высказывается особое мнение об обучающимся. Заверяется печатью. Бланк характеристики оформляется в дневнике практики. По желанию работодателя характеристика может быть предоставлена на фирменном бланке предприятия.

### **III.ТРЕБОВАНИЯ К ОБУЧАЮЩЕМУСЯ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ**

Обучающийся при прохождении учебной/производственной практики на предприятии общественного питания обязан:

- изучить правила внутреннего распорядка и строго соблюдать требования техники


безопасности, противопожарного режима, охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии;

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной/производственной практики;
- вести дневник учебной/производственной практики, в который ежедневно вносить краткие записи о выполненной работе;
- соблюдать установленную форму одежды.

Руководитель организации оформляет характеристику, аттестационный лист по результатам освоения общих и профессиональных компетенций, заверяет подписью и печатью организации.

Обучающийся обязан по окончании практики представить: дневник, характеристику, аттестационный лист, отчет с заданием по практике.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

	Комитет по образованию
	Санкт – Петербургское государственное автономное профессиональное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт – Петербурга)

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель от предприятия

\_\_\_\_\_  
Подпись                      ФИО  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**ОТЧЕТ**

по учебной практике

**ПМ 05 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

\_\_\_\_\_  
(указать название предприятия)

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группа №: \_\_\_\_\_

Руководитель практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Должность, ФИО руководителя практики от колледжа

Оценка: \_\_\_\_\_  
подпись, дата

20\_\_-20\_\_ уч.год

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2****СОГЛАСОВАНО**

Руководитель от предприятия

\_\_\_\_\_  
Подпись                      ФИО  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**Задание на практику выдал:**

Мастер п/о \_\_\_\_\_/  
ФИО                      Подпись  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ**

**(Выполните задание и оформите отчет предложенной форме)**

Наименование мероприятий				Дата	Уровень о выполнения
<b>1. Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности</b>					
<b>2. Изучение инфраструктуры предприятия питания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– структура предприятия;</li> <li>– назначение и место подразделения в производственном и управленческом процессе, взаимосвязь;</li> <li>– правила внутреннего трудового распорядка;</li> </ul> функции главных специалистов предприятия.					
<b>3. Получить навыки эксплуатации оборудования и инвентаря для приготовления сложных мучных и хлебобулочных изделий и их оформления (ПК 5.1)</b>					
Вид оборудования	Наименование оборудования	Кол-во единиц	Марка оборудования		
<i>Нейтральное</i>					
<i>Тепловое</i>					
<i>Холодильное</i>					
<i>Средства малой механизации</i>					
<i>Инвентарь</i>					
<b>4. Перечислить ассортимент сложных мучных и хлебобулочных изделий, и изделий пониженной калорийности</b>					
<b>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>					
<b>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>					

<b>Ассортимент мелкоштучных, кондитерских изделий</b>		
<b>Ассортимент изделий пониженной калорийности</b>		
<b>5.. Подведение результатов освоения общих компетенций:</b>		<b>Уровень о выполнения: (Освоен / не освоен)</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в	

	профессиональной деятельности.	
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	

Студент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3



Санкт – Петербургское государственное автономное  
профессиональное учреждение  
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт – Петербурга)

## ОТЗЫВ

о выполнении отчета по учебной практики

**ПМ 05 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»**

Специальность: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Обучающийся \_\_\_\_\_ Группа № \_\_\_\_\_  
(ФИО обучающегося)

Соответствие отчета по практике:

---

---

---

---


Замечания: \_\_\_\_\_

Оценка за выполнения отчета \_\_\_\_\_

Руководитель практики (от ОУ) \_\_\_\_\_ -  
(подпись) ( ФИО руководителя прак тики)



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

	Комитет по образованию
	Санкт – Петербургское государственное автономное профессиональное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт – Петербурга)

### УТВЕРЖДАЮ

Руководитель от предприятия

\_\_\_\_\_  
Подпись / ФИО  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

### ОТЧЕТ

по производственной практике

**ПМ 05 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

\_\_\_\_\_  
(указать название предприятия)

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группа №: \_\_\_\_\_

Руководитель практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Должность, ФИО руководителя практики от колледжа

Оценка: \_\_\_\_\_  
подпись, дата

20\_\_-20\_\_уч.год

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель от предприятия

\_\_\_\_\_  
*Подпись*                      *ФИО*  
 \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задание на практику выдал:**

Мастер п/о \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*ФИО*                      *Подпись*  
 \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

### ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ (Выполните задание и оформите отчет предложенной форме)

Наименование мероприятий				Дата	Уровень выполнения
1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.					
2. Ознакомительная экскурсия по предприятию. Изучить вопросы: <ul style="list-style-type: none"> <li>– структура предприятия;</li> <li>– назначение и место подразделения в производственном и управленческом процессе, взаимосвязь;</li> <li>– правила внутреннего трудового распорядка;</li> <li>– функции главных специалистов предприятия.</li> </ul>					
3. Получить навыки эксплуатации оборудования и инвентаря для приготовления сложных мучных и хлебобулочных изделий и их оформления (ПК 5.1)					
<b>Вид оборудования</b>	<b>Наименование оборудования</b>	<b>Кол-во единиц</b>	<b>Марка оборудования</b>		
<i>Нейтральное</i>					
<i>Тепловое</i>					
<i>Холодильное</i>					
<i>Средства малой механизации</i>					
<i>Инвентарь</i>					
4. Дать оценку качества, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					

<b>4.1. Дать оценку качества по САНПиН (сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба)</b>		
<b>1.</b>		
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Запах		
Вкус		
Условия и сроки хранения		
<b>4.2. Дать оценку качества по САНПиН (сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)</b>		
<b>2.</b>		
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Запах		
Вкус		
Условия и сроки хранения		
<b>4.3. Дать оценку качества по САНПиН (мелкоштучных, кондитерских изделий)</b>		
<b>3.</b>		
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Запах		
Вкус		
Условия и сроки хранения		
<b>4.4. Дать оценку качества по САНПиН (изделий пониженной калорийности)</b>		
<b>4.</b>		
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Запах		
Вкус		
Условия и сроки хранения		
<b>5 Подведение результатов освоения общих компетенций:</b>		<b>Освоен / не освоен</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	

<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	

Студент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### ОТЗЫВ

о выполнении отчета по производственной практики



Санкт – Петербургское государственное автономное  
профессиональное учреждение  
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт – Петербурга)

**ПМ 05 «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»**

Специальность: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Обучающийся \_\_\_\_\_ Группа № \_\_\_\_\_  
(ФИО обучающегося)

Соответствие отчета по практике:

---

---

---

---

Замечания: \_\_\_\_\_

Оценка за выполнения отчета \_\_\_\_\_

Руководитель практики (от ОУ) \_\_\_\_\_ -  
(подпись) ( ФИО руководителя прак тики)