|  |
| --- |
|  |
| Государственное бюджетноепрофессиональное образовательное учреждениереспублики крым |
| **«керченский ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»** |

**О Т Ч Е Т**

**ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**

*ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*

*профессиональный модуль*

**Профессия *:*** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***43.01.09 Повар, кондитер***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Год поступления обучающегося**\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г.,курс\_\_\_\_\_\_,гр.\_\_\_\_\_\_

**Выполнил:**

**обучающийся** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*ФИО*

**Наименование организации**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***.*

**Руководитель практики**

**от организации**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *должность ФИО*

**Место**

**печати** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *подпись*

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

**Аттестация**

**руководителя практики от техникума** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *отлично, хорошо, удовлетворительно*

**Руководитель практики от техникума**

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_*

 *должность ФИО подпись дата*

**Керчь, 20\_\_\_**\_**г.**