

Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый
между организацией, осуществляющей образовательную
деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность
по профилю соответствующей образовательной программы

г. Пермь

"10" 11 2021 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина» в лице директора Аспидова Вячеслава Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Организация», с одной стороны,
и ООО «Космобизнес металл»,
именуемое в дальнейшем «Профильная организация», в лице директора Ермаковой Татьяны Вячеславовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся при проведении производственной практики (далее - практическая подготовка/производственная практика).

1.2. Количество обучающихся, направленных на производственную практику, сроки организации производственной практики, задание на производственную практику, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1,3).

1.3. Реализация практической подготовки осуществляется в помещениях Профильной организации, согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Направить обучающегося в Профильную организацию в сроки, предусмотренные в Приложении № 1.

2.1.2. Назначить из числа преподавателей и мастеров производственного обучения Организации:

- руководителя производственной практики для методического руководства практикой обучающихся;

- куратора производственной практики для осуществления контроля прохождения обучающимися практики путем периодического посещения рабочих мест, а также путем использования электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров.

2.1.3. Обеспечить обучающихся для прохождения практической подготовки необходимыми документами: задание на производственную практику (приложение 3), дневник по практике, аттестационный лист об освоении профессиональных компетенций, характеристика, форма отчета о практике.

2.1.4. В случае необходимости оказывать руководителю производственной практики от Профильной организации методическую помощь в организации и проведении производственной практики.

2.1.5. Проинформировать обучающихся о необходимости, при прохождении практической подготовки, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности, иных локальных актов, действующих в Профильной организации.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для выполнения задания производственной практики по получаемой профессии (специальности) на выделенном для этих целей участке выполнения работ; предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо из числа работников Профильной организации (наставник), которое обеспечивает руководство и организацию реализации задания производственной практики со стороны Профильной организации.

Указанными лицами не могут быть лица: имеющие (имевшие) судимость, в том числе непогашенную; признанные судом недееспособными; имеющие заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

2.2.3. Обеспечить безопасные условия при прохождении производственной практики, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, осуществлять контроль за работой обучающихся.

2.2.4. Рабочие места, используемые при прохождении производственной практики, должны соответствовать требуемым нормам и правилам, установленным действующим законодательством в зависимости от вида рабочего места.

2.2.5. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка, иными необходимыми локальными актами, действующими в Профильной организации; провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.6. Предоставить обучающимся и руководителю (куратору) производственной практики от Организации возможность пользоваться необходимыми при прохождении производственной практики помещениями, находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения; а также при необходимости вспомогательными помещениями (столовая, раздевалка, душевые, санузел).

2.2.7. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить куратору производственной практики от Организации - Матвеевой Елене Юрьевне тел. 8 – 912 – 887 - 3878

руководителю структурного подразделения по практике – Глуховой Ларисе Дмитриевне, тел. 8 – 992 – 210 - 8170.

2.2.8. По окончании производственной практики оценить результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период прохождения практической подготовки, качество подготовленного обучающимся отчета (формы отчетных документов для заполнения представляются обучающимся при поступлении на практическую подготовку).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки при проведении производственной практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения производственной практики, режима конфиденциальности приостановить реализацию практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. Самостоятельно запрашивать у обучающегося необходимые документы, содержащие заключения о состоянии здоровья обучающегося по результатам прохождения медицинского осмотра.

3. Особые условия

3.1. В случае возникновения несчастных случаев с обучающимися, во время прохождения производственной практики, Стороны обязуются действовать в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования науки РФ от 27.06.2017 №602 «Об утверждении порядка расследования и учета несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность», в той мере, в которой это относится к каждой из сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

5. Заключительные положения

5.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

6. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:
*общество с ограниченной
ответственностью
«Комплекс питания»*

(полное наименование)

Адрес: *г Пермь
ул. Лодыженко, 9 здание 32
(342) 211-39-14*

Директор

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

Иль Черкасов

М.П. 

Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

В.В.Аспидов

М.П.  В.В.Аспидов

ЕД

**Сведения
об обучающихся ГБПОУ «Пермский техникум промышленных
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»,
направленных на производственную практику**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Профессия	Курс	Вид практики	Срок прохождения практики
1. ✓	Асташова Анна Владиславовна	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.
2. ✓	Гагарина Ксения Юрьевна	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.
3. ✓	Дробинкин Александр Андреевич	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.
4.	Маратбек Уулу Даниэл	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.
5.	Помышева Полина Юрьевна	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.
6.	Самылов Павел Андреевич	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.
7.	Шарипов Артур Альфредович	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Куратор и руководитель производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Профильная организация:

*Общество с ограниченной
ответственностью
«Камбикомп и компания»*

(полное наименование)

Адрес: *г. Пермь
ул. Свободная, 9 офис 32*

Организация:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул. Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

И.В. Черкасова

Директор



В.В. Аспидов

Приложение 2
к Договору о практической
подготовке обучающихся
от «15» 11 20 21 г.

Перечень
помещений Профильной организации,
используемые при реализации практической подготовки

№ п/п	Наименование помещения
1.	Овощной цех
2.	Мясо – рыбный цех
3.	Горячий цех
4.	Холодный цех

Профильная организация:

*Общество с ограниченной
ответственностью
«Коллектив педагогов»*

(полное наименование)

Адрес: *г. Пермь
ул. Водоканала, 9, офис 33*

Директор

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

М.В. Черкасова

М.П.



Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

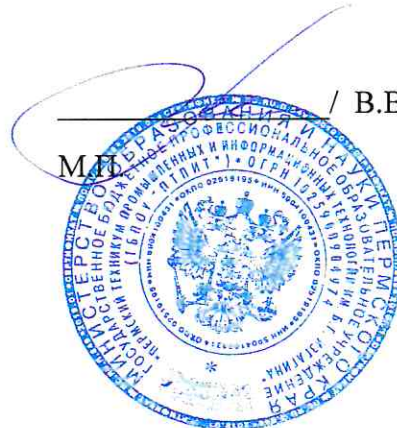
Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

/ В.В.Аспидов

М.П.



**Задание на производственную практику
по профессиональному модулю**

(ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Оценить качество продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; 2. Проверить соответствие требований к качеству овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; и дополнительных ингредиентов требованиям стандартов; 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;	12
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	1. Ознакомиться с оформлением заявки на сырье, продукты, материалы; 2. Проверить по накладной соответствия продуктов и дополнительных ингредиентов заявке перед началом работы.	12
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты;	12
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;	36
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Нарезка овощей простыми и сложными формами, нарезка грибов, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	48

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	1. Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание различных продуктов), порционирование полуфабрикатов (комплектование), упаковка для отпуска на вынос и для транспортирования.	12
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1. Порционирование (комплектование) обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. 2. Упаковка обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. на вынос или для транспортирования.	18
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	1. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	12
Общее количество часов		180

Руководитель производственной практики

Машева С.Ю.
(ИТТКЕИ)

Директор
И.О. Подпись
Фамилия, И.О. Подпись



Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый
между организацией, осуществляющей образовательную
деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность
по профилю соответствующей образовательной программы

г. Пермь

№ 11 2021.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина» в лице директора Аспидова Вячеслава Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Организация», с одной стороны,
и ООО «Ирида»,
именуем в дальнейшем «Профильная организация», в лице Александрова Сергея Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся при проведении производственной практики (далее - практическая подготовка/производственная практика).

1.2. Количество обучающихся, направленных на производственную практику, сроки организации производственной практики, задание на производственную практику, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1,3).

1.3. Реализация практической подготовки осуществляется в помещениях Профильной организации, согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Направить обучающегося в Профильную организацию в сроки, предусмотренные в Приложении № 1.

2.1.2. Назначить из числа преподавателей и мастеров производственного обучения Организации:

- руководителя производственной практики для методического руководства практикой обучающихся;

- куратора производственной практики для осуществления контроля прохождения обучающимися практики путем периодического посещения рабочих мест, а также путем использования электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров.

2.1.3. Обеспечить обучающихся для прохождения практической подготовки необходимыми документами: задание на производственную практику (приложение 3), дневник по практике, аттестационный лист об освоении профессиональных компетенций, характеристика, форма отчета о практике.

2.1.4. В случае необходимости оказывать руководителю производственной практики от Профильной организации методическую помощь в организации и проведении производственной практики.

2.1.5. Проинформировать обучающихся о необходимости, при прохождении практической подготовки, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности, иных локальных актов, действующих в Профильной организации.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для выполнения задания производственной практики по получаемой профессии (специальности) на выделенном для этих целей участке выполнения работ; предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо из числа работников Профильной организации (наставник), которое обеспечивает руководство и организацию реализации задания производственной практики со стороны Профильной организации.

Указанными лицами не могут быть лица: имеющие (имевшие) судимость, в том числе непогашенную; признанные судом недееспособными; имеющие заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

2.2.3. Обеспечить безопасные условия при прохождении производственной практики, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, осуществлять контроль за работой обучающихся.

2.2.4. Рабочие места, используемые при прохождении производственной практики, должны соответствовать требуемым нормам и правилам, установленным действующим законодательством в зависимости от вида рабочего места.

2.2.5. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка, иными необходимыми локальными актами, действующими в Профильной организации; провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.6. Предоставить обучающимся и руководителю (куратору) производственной практики от Организации возможность пользоваться необходимыми при прохождении производственной практики помещениями, находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения; а также при необходимости вспомогательными помещениями (столовая, раздевалка, душевые, санузел).

2.2.7. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить куратору производственной практики от Организации - Матвеевой Елене Юрьевне тел. 8 – 912 – 887 - 3878

руководителю структурного подразделения по практике – Глуховой Ларисе Дмитриевне, тел. 8 – 992 – 210 - 8170.

2.2.8. По окончании производственной практики оценить результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период прохождения практической подготовки, качество подготовленного обучающимся отчета (формы отчетных документов для заполнения представляются обучающимся при поступлении на практическую подготовку).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки при проведении производственной практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения производственной практики, режима конфиденциальности приостановить реализацию практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. Самостоятельно запрашивать у обучающегося необходимые документы, содержащие заключения о состоянии здоровья обучающегося по результатам прохождения медицинского осмотра.

3. Особые условия

3.1. В случае возникновения несчастных случаев с обучающимися, во время прохождения производственной практики, Стороны обязуются действовать в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования науки РФ от 27.06.2017 №602 «Об утверждении порядка расследования и учета несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность», в той мере, в которой это относится к каждой из сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

5. Заключительные положения

5.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

6. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

ООО, Чрида⁴

(полное наименование)

Адрес: *г. Оса, ул. Вок-
зальная, 1*

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

М.П. Карамцева Т.С.

М.П.



Организация:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

В.В.Аспидов

М.П.



Приложение 1
к Договору о практической
подготовке обучающихся
от «15» 11 2021 г.

**Сведения
об обучающихся ГБПОУ «Пермский техникум промышленных
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»,
направленных на производственную практику**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Профессия	Курс	Вид практики	Срок прохождения практики
1.	Мансуров Артем Рамилевич	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Куратор производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Руководитель производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Профильная организация:

ООО, "Ирида"

(полное наименование)

Адрес: *г. Оса, ул. Вол-
зальская, 1*

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

М.П.



Курамушева Т.И.

Организация:

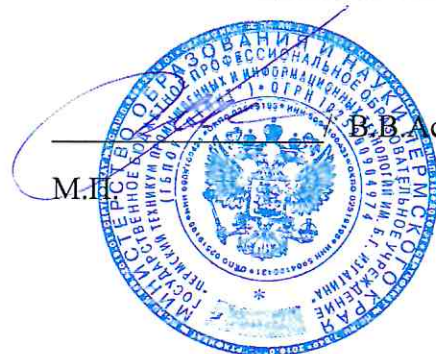
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

М.П.



В.В. Спиридов

Перечень
помещений Профильной организации,
используемые при реализации практической подготовки

№ п/п	Наименование помещения
1.	Овощной цех
2.	Мясо – рыбный цех
3.	Горячий цех
4.	Холодный цех

Профильная организация:

ООО, "Урида"

(полное наименование)

Адрес: *г. Оса, ул. Вок-
зальная, 1*

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество, (при наличии))



Козарица Т.И.

Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

[Signature] В.В.Аспидов

М.П.



**Задание на производственную практику
по профессиональному модулю**

(ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Оценить качество продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; 2. Проверить соответствие требований к качеству овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; и дополнительных ингредиентов требованиям стандартов; 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;	12
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	1. Ознакомиться с оформлением заявки на сырье, продукты, материалы; 2. Проверить по накладной соответствия продуктов и дополнительных ингредиентов заявке перед началом работы.	12
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты;	12
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;	36
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Нарезка овощей простыми и сложными формами, нарезка грибов, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	48

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуса на вынос, транспортирования.	1. Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание различных продуктов), порционирование полуфабрикатов (комплектование), упаковка для отпуса на вынос и для транспортирования.	12
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1. Порционирование (комплектование) обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. 2. Упаковка обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. на вынос или для транспортирования.	18
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	1. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	12
Общее количество часов		180

Руководитель производственной практики

Машкова Е.О.



Фамилия, И.О. Подпись

Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый
между организацией, осуществляющей образовательную
деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность
по профилю соответствующей образовательной программы

г. Пермь

"15" ноября 2021 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина» в лице директора Аспидова Вячеслава Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Организация», с одной стороны,

и И.П. Ощепкова Дмитрий Александрович,
именуем Ощепкова Дмитрий Александрович в дальнейшем «Профильная организация», в лице Ощепкова Дмитрий Александровича, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся при проведении производственной практики (далее - практическая подготовка/производственная практика).

1.2. Количество обучающихся, направленных на производственную практику, сроки организации производственной практики, задание на производственную практику, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1,3).

1.3. Реализация практической подготовки осуществляется в помещениях Профильной организации, согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Направить обучающегося в Профильную организацию в сроки, предусмотренные в Приложении № 1.

2.1.2. Назначить из числа преподавателей и мастеров производственного обучения Организации:

- руководителя производственной практики для методического руководства практикой обучающихся;

- куратора производственной практики для осуществления контроля прохождения обучающимися практики путем периодического посещения рабочих мест, а также путем использования электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров.

2.1.3. Обеспечить обучающихся для прохождения практической подготовки необходимыми документами: задание на производственную практику (приложение 3), дневник по практике, аттестационный лист об освоении профессиональных компетенций, характеристика, форма отчета по практике.

2.1.4. В случае необходимости оказывать руководителю производственной практики о Профильной организации методическую помощь в организации и проведении производственной практики.

2.1.5. Проинформировать обучающихся о необходимости, при прохождении практической подготовки, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности, иных локальных актов, действующих в Профильной организации.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для выполнения задания производственной практики по получаемой профессии (специальности) на выделенном для этих целей участке выполнения работ; предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо из числа работников Профильной организации (наставник), которое обеспечивает руководство и организацию реализации задания производственной практики со стороны Профильной организации.

Указанными лицами не могут быть лица: имеющие (имевшие) судимость, в том числе непогашенную; признанные судом недееспособными; имеющие заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

2.2.3. Обеспечить безопасные условия при прохождении производственной практики, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, осуществлять контроль за работой обучающихся.

2.2.4. Рабочие места, используемые при прохождении производственной практики, должны соответствовать требуемым нормам и правилам, установленным действующим законодательством в зависимости от вида рабочего места.

2.2.5. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка, иными необходимыми локальными актами, действующими в Профильной организации; провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.6. Предоставить обучающимся и руководителю (куратору) производственной практики от Организации возможность пользоваться необходимыми при прохождении производственной практики помещениями, находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения; а также при необходимости вспомогательными помещениями (столовая, раздевалка, душевые, санузел).

2.2.7. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить куратору производственной практики от Организации - Матвеевой Елене Юрьевне тел. 8 – 912 – 887 - 3878

руководителю структурного подразделения по практике – Глуховой Ларисе Дмитриевне, тел. 8 – 992 – 210 - 8170.

2.2.8. По окончании производственной практики оценить результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период прохождения практической подготовки, качество подготовленного обучающимся отчета (формы отчетных документов для заполнения представляются обучающимся при поступлении на практическую подготовку).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки при проведении производственной практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения производственной практики, режима конфиденциальности приостановить реализацию практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. Самостоятельно запрашивать у обучающегося необходимые документы, содержащие заключения о состоянии здоровья обучающегося по результатам прохождения медицинского осмотра.

3. Особые условия

3.1. В случае возникновения несчастных случаев с обучающимися, во время прохождения производственной практики, Стороны обязуются действовать в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования науки РФ от 27.06.2017 №602 «Об утверждении порядка расследования и учета несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность», в той мере, в которой это относится к каждой из сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

5. Заключительные положения

5.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

6. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

*Индивидуальный
предприниматель
Ощепков, к
Дмитрий
Александрович*

(полное наименование)

Адрес: *Село Фрелы
ул. Центральная 4а*

*Индивидуальный
предприниматель*

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

Ощепков Д.А.
М.П. 

Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

В.В.Аспидов
М.П. 

Приложение 1
к Договору о практической
подготовке обучающихся
от «15» 11 2021 г.

**Сведения
об обучающихся ГБПОУ «Пермский техникум промышленных
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»,
направленных на производственную практику**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Профессия	Курс	Вид практики	Срок прохождения практики
1.	Юдин Илья Владимирович	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Куратор производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Руководитель производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Профильная организация:

*Индивидуальный
Предприниматель
Щепков
Дмитрий
Александрович*

(полное наименование)

Адрес: *Село Фролово
ул. Центральная 4^а*

*Индивидуальный
Предприниматель*
(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))



Организация:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор



В.В. Аспидов

af

Перечень
помещений Профильной организации,
используемые при реализации практической подготовки

№ п/п	Наименование помещения
1.	Овощной цех
2.	Мясо – рыбный цех
3.	Горячий цех
4.	Холодный цех

Профильная организация:
*Индивидуальный
Предприниматель
Ощепков Д.А.*

(полное наименование)

Адрес: *Село Фролово
ул. Центральная 4^а*

*Индивидуальный
Предприниматель*
(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

[Подпись] / В.В.Аспидов



**Задание на производственную практику
по профессиональному модулю**

(ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Оценить качество продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; 2. Проверить соответствие требований к качеству овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; и дополнительных ингредиентов требованиям стандартов; 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;	12
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	1. Ознакомиться с оформлением заявки на сырье, продукты, материалы; 2. Проверить по накладной соответствия продуктов и дополнительных ингредиентов заявке перед началом работы.	12
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты;	12
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;	36
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Нарезка овощей простыми и сложными формами, нарезка грибов, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	48
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение,	1. Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,	12

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	домашней птицы, дичи, кролика к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание различных продуктов), порционирование полуфабрикатов (комплектование), упаковка для отпуска на вынос и для транспортирования.	
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1. Порционирование (комплектование) обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. 2. Упаковка обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. на вынос или для транспортирования.	18
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	1. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	12
Общее количество часов		180

Руководитель производственной практики

Михаиле Е.Ю.
(п.т.р.)

Щенкова Ж.А.

Фамилия, И.О. Подпись

С. Савиш

Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый
между организацией, осуществляющей образовательную
деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность
по профилю соответствующей образовательной программы

г. Пермь

"15" ноября 2021 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина» в лице директора Аспидова Вячеслава Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Организация», с одной стороны,

и ИП Савишова Анна Габдулахатовна,
именуем в дальнейшем «Профильная организация», в лице
Савишовой Анны Габдулахатовны, действующего на основании
СВ-ВА, с другой стороны, именуемые по отдельности
«Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся при проведении производственной практики (далее - практическая подготовка/производственная практика).

1.2. Количество обучающихся, направленных на производственную практику, сроки организации производственной практики, задание на производственную практику, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1,3).

1.3. Реализация практической подготовки осуществляется в помещениях Профильной организации, согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Направить обучающегося в Профильную организацию в сроки, предусмотренные в Приложении № 1.

2.1.2. Назначить из числа преподавателей и мастеров производственного обучения Организации:

- руководителя производственной практики для методического руководства практикой обучающихся;

- куратора производственной практики для осуществления контроля прохождения обучающимися практики путем периодического посещения рабочих мест, а также путем использования электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров.

2.1.3. Обеспечить обучающихся для прохождения практической подготовки необходимыми документами: задание на производственную практику (приложение 3), дневник по практике, аттестационный лист об освоении профессиональных компетенций, характеристика, форма отчета о практике.

2.1.4. В случае необходимости оказывать руководителю производственной практики от Профильной организации методическую помощь в организации и проведении производственной практики.

2.1.5. Проинформировать обучающихся о необходимости, при прохождении практической подготовки, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности, иных локальных актов, действующих в Профильной организации.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для выполнения задания производственной практики по получаемой профессии (специальности) на выделенном для этих целей участке выполнения работ; предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо из числа работников Профильной организации (наставник), которое обеспечивает руководство и организацию реализации задания производственной практики со стороны Профильной организации.

Указанными лицами не могут быть лица: имеющие (имевшие) судимость, в том числе непогашенную; признанные судом недееспособными; имеющие заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

2.2.3. Обеспечить безопасные условия при прохождении производственной практики, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, осуществлять контроль за работой обучающихся.

2.2.4. Рабочие места, используемые при прохождении производственной практики, должны соответствовать требуемым нормам и правилам, установленным действующим законодательством в зависимости от вида рабочего места.

2.2.5. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка, иными необходимыми локальными актами, действующими в Профильной организации; провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.6. Предоставить обучающимся и руководителю (куратору) производственной практики от Организации возможность пользоваться необходимыми при прохождении производственной практики помещениями, находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения; а также при необходимости вспомогательными помещениями (столовая, раздевалка, душевые, санузел).

2.2.7. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить куратору производственной практики от Организации - Матвеевой Елене Юрьевне тел. 8 – 912 – 887 - 3878

руководителю структурного подразделения по практике – Глухой Ларисе Дмитриевне, тел. 8 – 992 – 210 - 8170.

2.2.8. По окончании производственной практики оценить результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период прохождения практической подготовки, качество подготовленного обучающимся отчета (формы отчетных документов для заполнения представляются обучающимся при поступлении на практическую подготовку).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки при проведении производственной практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения производственной практики, режима конфиденциальности приостановить реализацию практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. Самостоятельно запрашивать у обучающегося необходимые документы, содержащие заключения о состоянии здоровья обучающегося по результатам прохождения медицинского осмотра.

3. Особые условия

3.1. В случае возникновения несчастных случаев с обучающимися, во время прохождения производственной практики, Стороны обязуются действовать в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования науки РФ от 27.06.2017 №602 «Об утверждении порядка расследования и учета несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность», в той мере, в которой это относится к каждой из сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

5. Заключительные положения

5.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

6. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

Организация:

Кадровый Бюро "Фарх"

(полное наименование)

Адрес: *г. Оса, ул. Советская, №25*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул. Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

И.А. Савишнев
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

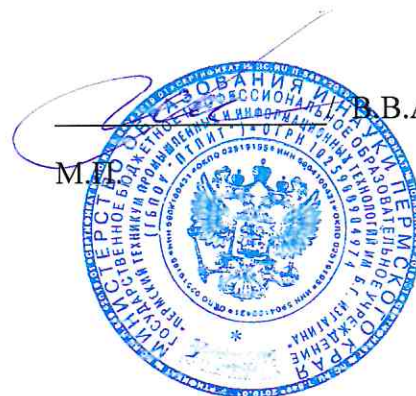
М.П.



Директор

В.В. Аспидов

М.П.



[Handwritten mark]

Приложение 1
к Договору о практической
подготовке обучающихся
от «15» ноября 2021 г.

**Сведения
об обучающихся ГБПОУ «Пермский техникум промышленных
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»,
направленных на производственную практику**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Профессия	Курс	Вид практики	Срок прохождения практики
1.	Костаки Мария Юрьевна	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Куратор производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Руководитель производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Профильная организация:

Капре «Трио Фаза»
(полное наименование)
Адрес: г. Оса, ул. Советская 162Б

Организация:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул. Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

И.И. Савишова Анастасия Габдулхаевна

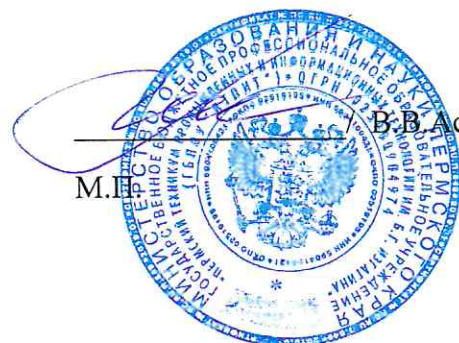
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))



М.П.

А.И. Савишев

Директор



М.П.

В.В. Аспидов

Перечень
помещений Профильной организации,
используемые при реализации практической подготовки

№ п/п	Наименование помещения
1.	Овощной цех
2.	Мясо – рыбный цех
3.	Горячий цех
4.	Холодный цех

Профильная организация:

Кадровое агентство "Гарант"
(полное наименование)
Адрес: г. Пермь, ул. Советская, 162Б

Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

И.П. Савишев Анастасия Габдуллахановна
(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

Директор



**Задание на производственную практику
по профессиональному модулю**

(ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Оценить качество продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; 2. Проверить соответствие требований к качеству овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; и дополнительных ингредиентов требованиям стандартов; 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;	12
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	1. Ознакомиться с оформлением заявки на сырье, продукты, материалы; 2. Проверить по накладной соответствия продуктов и дополнительных ингредиентов заявке перед началом работы.	12
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты;	12
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;	36
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Нарезка овощей простыми и сложными формами, нарезка грибов, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	48

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуса на вынос, транспортирования.	1. Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание различных продуктов), порционирование полуфабрикатов (комплектование), упаковка для отпуса на вынос и для транспортирования.	12
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1. Порционирование (комплектование) обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. 2. Упаковка обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. на вынос или для транспортирования.	18
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	1. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	12
Общее количество часов		180

Руководитель производственной практики

ИТТКЕТ
Мамбаева Е.Ю.
Е.Ю.

С.А. Савинова
А.О. Абдулалеева
Савинова
А.О.
Абдулалеева
Фамилия, И.О. Подпись

Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый
между организацией, осуществляющей образовательную
деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность
по профилю соответствующей образовательной программы

г. Пермь

"15" 11 2022 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина» в лице директора Аспидова Вячеслава Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Организация», с одной стороны,

и ООО «Бирпла» (Red BBA),
именуемое в дальнейшем «Профильная организация», в лице
Амур Мельхи Михайловича, действующего на основании
Устава, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся при проведении производственной практики (далее - практическая подготовка/производственная практика).

1.2. Количество обучающихся, направленных на производственную практику, сроки организации производственной практики, задание на производственную практику, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1,3).

1.3. Реализация практической подготовки осуществляется в помещениях Профильной организации, согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Направить обучающегося в Профильную организацию в сроки, предусмотренные в Приложении № 1.

2.1.2. Назначить из числа преподавателей и мастеров производственного обучения Организации:

- руководителя производственной практики для методического руководства практикой обучающихся;

- куратора производственной практики для осуществления контроля прохождения обучающимися практики путем периодического посещения рабочих мест, а также путем использования электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров.

2.1.3. Обеспечить обучающихся для прохождения практической подготовки необходимыми документами: задание на производственную практику (приложение 3), дневник по практике, аттестационный лист об освоении профессиональных компетенций, характеристика, форма отчета о практике.

2.1.4. В случае необходимости оказывать руководителю производственной практики от Профильной организации методическую помощь в организации и проведении производственной практики.

2.1.5. Проинформировать обучающихся о необходимости, при прохождении практической подготовки, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности, иных локальных актов, действующих в Профильной организации.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для выполнения задания производственной практики по получаемой профессии (специальности) на выделенном для этих целей участке выполнения работ; предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо из числа работников Профильной организации (наставник), которое обеспечивает руководство и организацию реализации задания производственной практики со стороны Профильной организации.

Указанными лицами не могут быть лица: имеющие (имевшие) судимость, в том числе непогашенную; признанные судом недееспособными; имеющие заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

2.2.3. Обеспечить безопасные условия при прохождении производственной практики, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, осуществлять контроль за работой обучающихся.

2.2.4. Рабочие места, используемые при прохождении производственной практики, должны соответствовать требуемым нормам и правилам, установленным действующим законодательством в зависимости от вида рабочего места.

2.2.5. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка, иными необходимыми локальными актами, действующими в Профильной организации; провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.6. Предоставить обучающимся и руководителю (куратору) производственной практики от Организации возможность пользоваться необходимыми при прохождении производственной практики помещениями, находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения; а также при необходимости вспомогательными помещениями (столовая, раздевалка, душевые, санузел).

2.2.7. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить куратору производственной практики от Организации - Матвеевой Елене Юрьевне тел. 8 – 912 – 887 - 3878

руководителю структурного подразделения по практике – Глуховой Ларисе Дмитриевне, тел. 8 – 992 – 210 - 8170.

2.2.8. По окончании производственной практики оценить результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период прохождения практической подготовки, качество подготовленного обучающимся отчета (формы отчетных документов для заполнения представляются обучающимся при поступлении на практическую подготовку).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки при проведении производственной практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения производственной практики, режима конфиденциальности приостановить реализацию практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. Самостоятельно запрашивать у обучающегося необходимые документы, содержащие заключения о состоянии здоровья обучающегося по результатам прохождения медицинского осмотра.

3. Особые условия

3.1. В случае возникновения несчастных случаев с обучающимися, во время прохождения производственной практики, Стороны обязуются действовать в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования науки РФ от 27.06.2017 №602 «Об утверждении порядка расследования и учета несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность», в той мере, в которой это относится к каждой из сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

5. Заключительные положения

5.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

6. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

ООО «БЧРПЛ»
Red Bbq

(полное наименование)

Адрес: г. Пермь, ул. Тейропавловская 57
203-57-57
e-mail: 1111ereobbbq@gmail.com

Директор Мурро С. Н.

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))



Организация:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул. Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

М.П. В.В. Аспидов



С.Н.

**Сведения
об обучающихся ГБПОУ «Пермский техникум промышленных
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»,
направленных на производственную практику**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Профессия	Курс	Вид практики	Срок прохождения практики
1.	Исаев Дмитрий Николаевич	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Куратор производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Руководитель производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Профильная организация:

*ООО «Вирра»
Red BBA*

(полное наименование)

Адрес: *Пермь, ул. Седюковская 57*
203-57-57
e-mail: *littleredbba@gmail.com*

Директор Мурро Е.Н.

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))



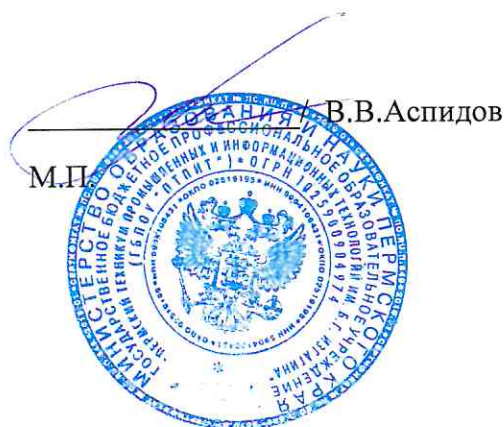
Мурро Е.Н.

Организация:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул. Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор



Перечень
помещений Профильной организации,
используемые при реализации практической подготовки

№ п/п	Наименование помещения
1.	Овощной цех
2.	Мясо – рыбный цех
3.	Горячий цех
4.	Холодный цех

Профильная организация:

ООО "Бирма"
Red Bbg

(полное наименование)

Адрес: г. Пермь, ул. Персональная 57
203-57-57
e-mail: littlered6bg@gmail.com

Директор: Амуро С.Н.

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))



Амуро С.Н.

Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор


В.В.Аспидов
М.П.





**Задание на производственную практику
по профессиональному модулю**

(ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Оценить качество продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; 2. Проверить соответствие требований к качеству овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; и дополнительных ингредиентов требованиям стандартов; 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;	12
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	1. Ознакомиться с оформлением заявки на сырье, продукты, материалы; 2. Проверить по накладной соответствия продуктов и дополнительных ингредиентов заявке перед началом работы.	12
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты;	12
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;	36
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Нарезка овощей простыми и сложными формами, нарезка грибов, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	48

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуса на вынос, транспортирования.	1. Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание различных продуктов), порционирование полуфабрикатов (комплектование), упаковка для отпуса на вынос и для транспортирования.	12
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1. Порционирование (комплектование) обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. 2. Упаковка обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него на вынос или для транспортирования.	18
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	1. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	12
Общее количество часов		180

Руководитель производственной практики

Мамвель Е.Ю.
Мамвель Е.Ю.
(п.т.нет)

Косов С.Ю. *Носов*

Фамилия, И.О. Подпись

Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый
между организацией, осуществляющей образовательную
деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность
по профилю соответствующей образовательной программы

г. Пермь

"15" 11 2018 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина» в лице директора Аспидова Вячеслава Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Организация», с одной стороны,

и ООО «Орбита»,
именуем ей в дальнейшем «Профильная организация», в лице директора Тамары Ветманн Анатольевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся при проведении производственной практики (далее - практическая подготовка/производственная практика).

1.2. Количество обучающихся, направленных на производственную практику, сроки организации производственной практики, задание на производственную практику, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1,3).

1.3. Реализация практической подготовки осуществляется в помещениях Профильной организации, согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Направить обучающегося в Профильную организацию в сроки, предусмотренные в Приложении № 1.

2.1.2. Назначить из числа преподавателей и мастеров производственного обучения Организации:

- руководителя производственной практики для методического руководства практикой обучающихся;

- куратора производственной практики для осуществления контроля прохождения обучающимися практики путем периодического посещения рабочих мест, а также путем использования электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров.

2.1.3. Обеспечить обучающихся для прохождения практической подготовки необходимыми документами: задание на производственную практику (приложение 3), дневник по практике, аттестационный лист об освоении профессиональных компетенций, характеристика, форма отчета о практике.

2.1.4. В случае необходимости оказывать руководителю производственной практики от Профильной организации методическую помощь в организации и проведении производственной практики.

2.1.5. Проинформировать обучающихся о необходимости, при прохождении практической подготовки, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности, иных локальных актов, действующих в Профильной организации.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для выполнения задания производственной практики по получаемой профессии (специальности) на выделенном для этих целей участке выполнения работ; предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо из числа работников Профильной организации (наставник), которое обеспечивает руководство и организацию реализации задания производственной практики со стороны Профильной организации.

Указанными лицами не могут быть лица: имеющие (имевшие) судимость, в том числе непогашенную; признанные судом недееспособными; имеющие заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

2.2.3. Обеспечить безопасные условия при прохождении производственной практики, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, осуществлять контроль за работой обучающихся.

2.2.4. Рабочие места, используемые при прохождении производственной практики, должны соответствовать требуемым нормам и правилам, установленным действующим законодательством в зависимости от вида рабочего места.

2.2.5. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка, иными необходимыми локальными актами, действующими в Профильной организации; провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.6. Предоставить обучающимся и руководителю (куратору) производственной практики от Организации возможность пользоваться необходимыми при прохождении производственной практики помещениями, находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения; а также при необходимости вспомогательными помещениями (столовая, раздевалка, душевые, санузел).

2.2.7. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить куратору производственной практики от Организации - Матвеевой Елене Юрьевне тел. 8 – 912 – 887 - 3878

руководителю структурного подразделения по практике – Глуховой Ларисе Дмитриевне, тел. 8 – 992 – 210 - 8170.

2.2.8. По окончании производственной практики оценить результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период прохождения практической подготовки, качество подготовленного обучающимся отчета (формы отчетных документов для заполнения представляются обучающимся при поступлении на практическую подготовку).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки при проведении производственной практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения производственной практики, режима конфиденциальности приостановить реализацию практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. Самостоятельно запрашивать у обучающегося необходимые документы, содержащие заключения о состоянии здоровья обучающегося по результатам прохождения медицинского осмотра.

3. Особые условия

3.1. В случае возникновения несчастных случаев с обучающимися, во время прохождения производственной практики, Стороны обязуются действовать в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования науки РФ от 27.06.2017 №602 «Об утверждении порядка расследования и учета несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность», в той мере, в которой это относится к каждой из сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

5. Заключительные положения

5.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

6. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

ООО «Орбита»
(полное наименование)

Адрес: г. Пермь, БИНОРО

8(342) 241-285

Комсомольский пр-кт
проспект, 93

Директор

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

В.А. Павлова

М.П.



Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

В.В. Аспидов

М.П.



Приложение 1
к Договору о практической
подготовке обучающихся
от «15» 01 2021 г.

**Сведения
об обучающихся ГБПОУ «Пермский техникум промышленных
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»,
направленных на производственную практику**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Профессия	Курс	Вид практики	Срок прохождения практики
1.	Хуснуллин Владислав Олегович	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Куратор производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Руководитель производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Профильная организация:

ООО «Орбита»
(полное наименование)

Адрес: 614099, г. Пермь
Комсомольский
проспект, 91

Директор

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

В.В. Траверина

М.П.



Организация:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул. Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

В.В.Аспидов

М.П.



**Задание на производственную практику
по профессиональному модулю**



(ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

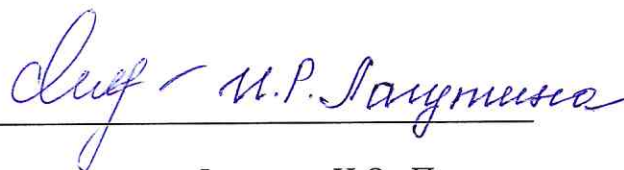
Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Оценить качество продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; 2. Проверить соответствие требований к качеству овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; и дополнительных ингредиентов требованиям стандартов; 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;	12
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	1. Ознакомиться с оформлением заявки на сырье, продукты, материалы; 2. Проверить по накладной соответствия продуктов и дополнительных ингредиентов заявке перед началом работы.	12
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты;	12
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;	36
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Нарезка овощей простыми и сложными формами, нарезка грибов, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	48
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение,	1. Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,	12

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	домашней птицы, дичи, кролика к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание различных продуктов), порционирование полуфабрикатов (комплектование), упаковка для отпуска на вынос и для транспортирования.	
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1. Порционирование (комплектование) обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. 2. Упаковка обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. на вынос или для транспортирования.	18
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	1. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	12
Общее количество часов		180

Руководитель производственной практики



 (ПТК) ЕЮ

✓ 

Фамилия, И.О. Подпись