

## ПРИКАЗ

04.04.2022

г. Пермь

№ 116

О направлении на практику

В соответствии с графиком учебного процесса на 2021-2022 учебный год

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Направить на производственную практику обучающихся группы 1901, 1901п, 1902 по профессии 15.01.32 Оператор станков с программным управлением с 04.04.2022г. по 28.05.2022 г. по профессиональному модулю ПМ.02 - 216 час., ПМ.03 - 72 час.:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
группа 1901		
1	Азмуханов Станислав Алексеевич	АО «ОДК-СТАР»
2	Бирюков Евгений Андреевич	АО «Редуктор-ПМ»
3	Воеводин Вадим Андреевич	АО «Редуктор-ПМ»
4	Ганеева Полина Рунаровна	АО «ОДК-СТАР»
5	Епанов Владислав Алексеевич	АО «Редуктор-ПМ»
6	Ефремов Михаил Алексеевич	АО «Редуктор-ПМ»
7	Каримов Ильназ Марсович	АО «ОДК-СТАР»
8	Ким Владислав Дмитриевич	АО «Редуктор-ПМ»
9	Кочетков Руфат Рустамович	АО «Редуктор-ПМ»
10	Кузвесов Даниил Александрович	АО «Редуктор-ПМ»
11	Кусакин Илья Алексеевич	АО «Редуктор-ПМ»
12	Лундяк Егор Андреевич	ООО «Мотовилиха– гражданское машиностроение»
13	Мугдасимов Денис Марселевич	ООО «Завод Торгмаш»
14	Нечаев Андрей Николаевич	АО «Редуктор-ПМ»
15	Нуретдинова Элина Забировна	ООО «Мотовилиха– гражданское машиностроение»
16	Петров Андрей Эдуардович	АО «Редуктор-ПМ»
17	Русских Кирилл Сергеевич	АО «Протон –ПМ»
18	Терехов Данил Алексеевич	АО «Протон –ПМ»

19	Фазлыев Алмаз Ильдарович	АО «ОДК-СТАР»
20	Чеботков Станислав Германович	АО «Редуктор-ПМ»
21	Шуклин Кирилл Николаевич	АО «Редуктор-ПМ»
22	Якубович Степан Константинович	АО «Редуктор-ПМ»
группа 1901п		
1	Сабирзянов Руслан Мукарамович	АО «ОДК-СТАР»
2	Спиридонов Леонид Михайлович	АО «Протон –ПМ»
3	Трусов Виктор Вадимович	АО «Редуктор-ПМ»
4	Ходжазода Абдуллохи Махмадроджаб	ООО «Завод Торгмаш»
группа 1902		
1	Ахмедов Дмитрий Кенанович	АО «ОДК- СТАР»
2	Вотрина Елена Владимировна	ООО «Торгмаш»
3	Гаврилов Данил Сергеевич	АО «ОДК-СТАР»
4	Головков Илья Максимович	АО «ЭЛКАМ-Нефтемаш»
5	Еманов Владислав Сергеевич	АО «ОДК-СТАР»
6	Казаков Сергей Евгеньевич	АО «Редуктор-ПМ»
7	Карташев Матвей Сергеевич	АО «Парма-техмаш»
8	Киласев Максим Андреевич	АО «Парма-техмаш»
9	Костарев Дмитрий Андреевич	ПАО «Пермская научно-производственная приборостроительная компания»
10	Кузякина Ольга Алексеевна	АО «ЭЛКАМ-Нефтемаш»
11	Латышев Никита Вячеславович	ПАО «Пермская научно-производственная приборостроительная компания»
12	Маматова Карина Руслановна	ООО «Торгмаш»
13	Найданов Максим Сергеевич	АО «ОДК- СТАР»
14	Нечаев Владимир Николаевич	АО «Редуктор- ПМ»
15	Пепеляев Денис Николаевич	АО «ОДК- СТАР»
16	Редов Даниил Андреевич	АО «ОДК-СТАР»
17	Фадеева Евгения Александровна	АО «ЭЛКАМ-Нефтемаш»
18	Худанин Владислав Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Чесноков Игорь Викторович	ПАО «Пермская научно-производственная приборостроительная компания»
20	Шуклин Иван Эдуардович	АО «Редуктор- ПМ»



19	Фазлыев Алмаз Ильдарович	АО «ОДК-СТАР»
20	Чеботков Станислав Германович	АО «Редуктор-ПМ»
21	Шуклин Кирилл Николаевич	АО «Редуктор-ПМ»
22	Якубович Степан Константинович	АО «Редуктор-ПМ»
группа 1901п		
1	Сабирзянов Руслан Мукарамович	АО «ОДК-СТАР»
2	Спиридонов Леонид Михайлович	АО «Протон –ПМ»
3	Трусов Виктор Вадимович	АО «Редуктор-ПМ»
4	Ходжазода Абдуллохи Махмадроджаб	ООО «Завод Торгмаш»
группа 1902		
1	Ахмедов Дмитрий Кенанович	АО «ОДК- СТАР»
2	Вотрина Елена Владимировна	ООО «Торгмаш»
3	Гаврилов Данил Сергеевич	АО «ОДК-СТАР»
4	Головков Илья Максимович	АО «ЭЛКАМ-Нефтемаш»
5	Еманов Владислав Сергеевич	АО «ОДК-СТАР»
6	Казаков Сергей Евгеньевич	АО «Редуктор-ПМ»
7	Карташев Матвей Сергеевич	АО «Парма-техмаш»
8	Киласев Максим Андреевич	АО «Парма-техмаш»
9	Костарев Дмитрий Андреевич	ПАО «Пермская научно-производственная приборостроительная компания»
10	Кузякина Ольга Алексеевна	АО «ЭЛКАМ-Нефтемаш»
11	Латышев Никита Вячеславович	ПАО «Пермская научно-производственная приборостроительная компания»
12	Маматова Карина Руслановна	ООО «Торгмаш»
13	Найданов Максим Сергеевич	АО «ОДК- СТАР»
14	Нечаев Владимир Николаевич	АО «Редуктор- ПМ»
15	Пепеляев Денис Николаевич	АО «ОДК- СТАР»
16	Редов Даниил Андреевич	АО «ОДК-СТАР»
17	Фадеева Евгения Александровна	АО «ЭЛКАМ-Нефтемаш»
18	Худанин Владислав Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Чесноков Игорь Викторович	ПАО «Пермская научно-производственная приборостроительная компания»
20	Шуклин Иван Эдуардович	АО «Редуктор- ПМ»

21	Ширяев Дмитрий Вячеславович	АО «ОДК- СТАР»
22	Яхин Ильмир Айнурович	ПАО «Пермская научно-производственная приборостроительная компания»

- 1.1. Преподавателя Юкшанову А.В. назначить куратором производственной практики в группах 19О1,19О1п.
  - 1.2. Мастера производственного обучения Черпакову Т.А. назначить куратором производственной практики в группах 19О2.
  - 1.3. Мастера производственного обучения Шавшукова И.В. назначить руководителем производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02, ПМ.03 в группах 19О1,19О1п,19О2.
2. Направить на производственную практику обучающихся группы 19П1, 19П1п по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с 04.04.2022г. по 18.06.2022г. по профессиональному модулю ПМ.02 - 288 час., ПМ.03 – 108 час.:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
Группа 19П1		
1	Асташова Анна Владиславовна	ООО «Юникс», г.Пермь
2	Гагарина Ксения Юрьевна	ООО «Комбинат питания», г.Пермь
3	Помышева Полина Юрьевна	ООО «Комбинат питания», г.Пермь
4	Хуснуллин Владислав Олегович	ООО «Ирида», г.Оса
5	Юдин Илья Владимирович	ООО «Комбинат питания», г.Пермь
Группа 19П1п		
1	Дробинкин Александр Андреевич	ООО «Комбинат питания», г.Пермь
2	Исаев Дмитрий Николаевич	ООО «Комбинат питания», г.Пермь
3	Костаки Мария Юрьевна	кафе «Гриль Парк», г.Оса
4	Мансуров Артем Рамилевич	ООО «Ирида», г.Оса
5	Маратбек Уулу Даниэл	ООО «Комбинат питания», г.Пермь
6	Самылов Павел Андреевич	ООО «Комбинат питания», г.Пермь
7	Шарипов Артур Альфредович	ООО «Комбинат питания», г.Пермь

- 2.1. Мастера производственного обучения Матвееву Е.Ю. назначить куратором производственной практики.
- 2.2. Мастера производственного обучения Матвееву Е.Ю. назначить руководителем производственной практики.
3. Руководителям и кураторам производственной практики осуществлять руководство производственной практикой согласно функциональным обязанностям, указанным в приложении № 1 к настоящему приказу.
4. Контроль исполнения приказа возложить на Л.Д.Глухову, руководителя структурного подразделения.

Директор



В.В.Аспидов





Согласовано:

Клюева Г.А. 


Ознакомлены:

Глухова Л.Д. 

Шавшуков И.В. 

Юкшанова А.В. 

Черпакова Т.А. 

Матвеева Е.Ю. 

**Функциональные обязанности  
руководителя производственной практики и куратора производственной  
практики ГБПОУ «Пермский техникум промышленных и информационных  
технологий им. Б.Г.Изгагина»**

**1. Руководитель производственной практики:**

- разрабатывает для студентов задания на производственную практику в соответствии с программой производственной практики;
- оформляет и комплектует для студентов пакет отчетных документов по практике (форму аттестационного листа, форму характеристики, форму отчета по практике, форму дневника по практике);
- перед началом практики на организационном собрании выдает студентам под роспись задание на производственную практику и полный пакет документов по практике, дает разъяснения по заполнению отчетной документации;
- во время прохождения студентами производственной практики проводит консультации по оказанию методической помощи по подготовке отчетных документов по практике, сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- осуществляет проверку отчетных документов по практике;
- проводит в назначенный день дифференцированный зачет по окончанию практики ( в рамках часов производственной практики);
- осуществляет заполнение «Журнала учета учебных занятий, занятий по учебным дисциплинам, МДК, практике» по производственной практике;
- представляет руководителю структурного подразделения по практике (далее – руководитель по практике) подписанные со стороны предприятий, организаций (с печатью) отчетные документы на каждого студента не позднее 10 рабочих дней после завершения практики:
  - аттестационный лист,
  - характеристику,
  - отчет о практике,
  - дневник о практике;
- представляет руководителю по практике зачетную ведомость с оценками о проведении дифференцированного зачета, заполненный «Журнал учета учебных занятий, занятий по учебным дисциплинам, МДК, практике» согласно проведенным мероприятиям по производственной практике.

**2. Куратор производственной практики:**

- устанавливает связь с представителями предприятий (организаций) по устройству студентов для прохождения производственной практики;
- оформляет и направляет в адрес предприятий (организаций) официальные письма ГБПОУ «ПТПИТ» об организации и прохождении студентами производственной практики,



– до начала практики выдает студентам для подписания два экземпляра договора о практической подготовке, участвует в заключении договоров с предприятиями (организациями);

– распределяет студентов по местам практики на предприятиях (организациях); не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала производственной практики представляет в электронном виде руководителю по практике пофамильный список студентов с указанием места прохождения практики;

– до начала практики сдает руководителю по практике один экземпляр подписанного договора с предприятием (организацией) о практической подготовке на каждого студента;

– до начала практики организует и проводит для студентов организационное собрание по практике с участием руководителя производственной практики; заполняет ведомость по выдаче отчетных документов (под роспись каждому студенту), после чего сдает ведомость руководителю по практике;

– до начала практики организует прохождение студентами медицинского осмотра, результаты которого доводит до руководителя по практике (при организации производственной практики, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры);

– осуществляет контроль за организацией и прохождением производственной практики студентов на предприятиях (организациях) путем периодического посещения рабочих мест практики студентов, а также путем применения электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров, иных видов связи;

– осуществляет заполнение «Журнала учета учебных занятий, занятий по учебным дисциплинам, МДК, практике» по производственной практике;

- после завершения практики сдает руководителю по практике заполненный «Журнал учета учебных занятий, занятий по учебным дисциплинам, МДК, практике» согласно проведенным мероприятиям по производственной практике.

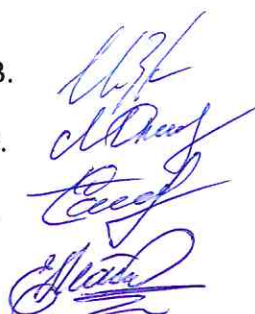
Ознакомлены:

Шавшуков И.В.

Юкшанова А.В.

Черпакова Т.А.

Матвеева Е.Ю.



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

г. Пермь

" 1 " 04 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 Общество с ограниченной ответственностью «Коллектив Питания», именуемое в дальнейшем «Профильная организация», в лице директора Черкасовой Т.В., 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 прохождения производственной практики согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1).

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

1.4. Практическая подготовка при прохождении производственной практики осуществляется в соответствии с заданием на производственную практику по получаемой профессии/специальности (Приложение 3).

### 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, 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 99 22 108 170.

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 «Комбинат  
Питание»*

(полное наименование)

Адрес: *г. Пермь, Комсомольск-  
кий пр. 93*

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



*Черкасова Т.В.*

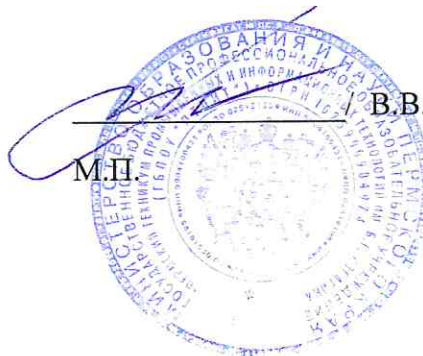
Организация:

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](mailto:mail@ptpit.perm.ru)

Директор



*В.В.Аспидов*

*Е.Е.*



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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Специальность	Курс	Вид практики	Срок прохождения практики
1.	Исаев Дмитрий Николаевич	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 04.04.2022г. по 18.06.2022г.
2.	Гагарина Ксения Юрьевна				
3.	Дробинкин Александр Андреевич				
4.	Маратбек Уулу Даниэл				
5.	Помышева Полина Юрьевна				
6.	Самылов Павел Андреевич				
7.	Шарипов Артур Альфредович				
8.	Юдин Илья Владимирович				

**Куратор производственной практики  
Руководитель производственной практики**

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

Профильная организация:

*Общество с ограниченной  
ответственностью "Комбинат  
Питания"*

(полное наименование)

Адрес: *г. Пермь, Комсомольский пр. 93*

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](mailto:mail@ptpit.perm.ru)

Директор

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

*Черасова Т.В.*

М.П.



*[Signature]* / В.В.Аспидов

М.П.



Приложение 2

к Договору о практической  
подготовке обучающихся  
от « 1 » 04 2022г.

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 «Комбинат Питания»*

(полное наименование)

Адрес: *г. Пермь, Комсомольский пр. 93*

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



*Черкасов Т.В*

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](mailto:mail@ptpit.perm.ru)

Директор



*В.В.Аспидов*

М.П.



**Задание на производственную практику  
по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припускенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	6
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (щей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	12
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (борщей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (рассольников). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (солянок). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих супов.	12
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (картофельных супов с макаронными изделиями, крупами). Контроль качества и безопасности горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (молочных супов). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сгорячих супов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных холодных супов (окрошки, свекольника). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих супов.	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Красный основной и его производные). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Белый основной и его производные).) Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических</p>	12



Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус сметанный, молочный, грибной). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	12
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус польский, голландский). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления холодных соусов и заправок. Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих сладких соусов. (соус на сливках, сыре). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	12
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Красный основной и его производные). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.	6
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из вареных овощей. (Картофель отварной, картофельное пюре, капуста отварная, фасоль отварная) Контроль	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	12
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из тушеных овощей Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из запеченных овощей Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из круп, Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении.	12
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из макаронных изделий, из бобовых. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из из яиц. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из из яиц, творога, сыра,	12



Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из творога, сыра; практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из муки (лапши домашней, пельменей вареников). Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из муки сложного ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы отварной и припущенной Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из рыбы. Обеспечивать безопасность при хранении.	12
	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из рыбы. Обеспечивать безопасность при хранении	12
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару). Органолептические способы определения степени готовности, выбор соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
	Приготовление блюд из мяса говядины, свинины, баранины: тушеных крупным, порционным, мелким куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	6
	Приготовление блюд из мяса запеченного. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	12
	Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Приготовление горячих закусок из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	12
	Приготовление блюд из филе домашней птицы: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	6
	Приготовление блюд из рубленой, котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика: Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	4
	Дифференцированный зачет	2
	Итого	288

**Задание на производственную практику  
по профессиональному модулю  
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента**

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; текущая уборка рабочего места, технологического оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Подготавливать к реализации (порционирования (комплектования)г холодных блюд, кулинарных изделий и закусок готовых изделий, упаковка для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	6



Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление салатных заправок масляных смесей: заправки на растительном масле, соусы на уксусе, масло зеленое, сырное, селедочное. масло с авакадо и т.д. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ          Приготовление холодных соусов: (соус-крем, соус майонез, маринады). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p>	6
	<p>Приготовление холодных соусов: (желе рыбное, мясное). использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p>	6
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление салатов из сырых овощей, весенний, зеленый, из огурцов с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
	<p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Приготовление салатов из сырых овощей, из огурцов и редиса, помидоров, греческий с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
	<p>Приготовление салатов из вареных овощей по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p>	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	<p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>Приготовление винегретов: овощных, с рыбными, мясными, нерыбных продуктов моря по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p>	
	<p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>Приготовление салатов из рыбы: по ассортименту блюд предприятия использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	6
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление бутербродов открытых, простых и сложных с мясными, рыбными продуктами, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
	<p>Приготовление бутербродов, закрытых с мясными, рыбными продуктами с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6



Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	<p>Приготовление бутербродов канане с мясными, рыбными продуктами, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6
	<p>Приготовление горячих бутербродов типа гамбургер, чизбургер, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление горячих бутербродов типа хот-дог, шаурма, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление горячих бутербродов типа хот-дог, шаурма, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление холодных блюд из рыбы по ассортименту блюд предприятия: рыба под маринадом с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса,</p>	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	<p>подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы по ассортименту блюд предприятия, щука фаршированная с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из соленой и копченой рыбы по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p>	
	<p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы: рыбное заливное с гарниром на одну порцию с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы: рыбное заливное с гарниром (многопорционное) с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	6
	<p>Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы: сельдь с гарниром, с использованием различных технологий</p>	6



Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	<p>приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы: сельдь рубленая с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья (с использованием кальмаров, креветок) по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья (с использованием ассорти из морепродуктов) по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление холодных блюд из мяса: мясное заливное (на одну порцию) с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для</p>	<p>6</p>

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	<p>подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из мяса: мясное заливное (многопорционное приготовление) с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
	<p>Приготовление холодных блюд из мяса: студень мясной, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p>	6
	<p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из птицы по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
	<p>Приготовление холодных блюд из птицы: фаршированный галантин с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление холодных блюд из дичи по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p>	4



Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Дифференцированный зачет	2
<b>ИТОГО часов</b>		<b>108</b>

Руководитель практики от  
ГБПОУ ПТПИТ

\_\_\_\_\_

*подпись*

Матвеева Е.Ю.

\_\_\_\_\_

*И.О. Фамилия*

**ДНЕВНИК ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО студента(ки) Васильева Кристина Александровна группа 19П1

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование профессионального модуля – ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.


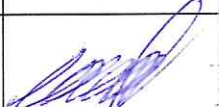



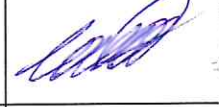


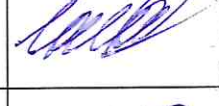




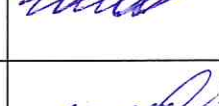


Место проведения практики: ОО «Камчатка» г. Пермь

Сроки проведения практики: с 04.04.2022г. по 28.05.2022г.

Записи о работах, выполненных в период прохождения производственной практики

Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Подпись руководителя практики от предприятия
04.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, картофель, р. тб, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	
05.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, жареная картошка, укроп, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	
06.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, укроп, р. масса, приправы, гарниры, укроп, салат, приправы	6	
07.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, жареная картошка, укроп, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	
08.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, жареная картошка, укроп, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	
09.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, жареная картошка, укроп, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	
11.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, жареная картошка, укроп, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	
12.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, жареная картошка, укроп, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	
13.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, жареная картошка, укроп, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	
14.04	приготовление угрей, жареных обжаренных яиц, жареная картошка, укроп, укроп, р. масса, укроп, салат, приправы, гарниры	6	



15.04	привнесены на участок и обработаны полевой земель, передел, передел и передел, уборка полей и привнесены передел	6	
16.04	привнесены передел, передел, передел, передел привнесены передел, передел, передел	6	
18.04	привнесены передел, передел, передел, передел земель, передел, уборка полей и, привнесены передел	6	
19.04	привнесены передел, передел, передел, передел привнесены передел, передел, передел	6	
20.04	привнесены передел, передел, передел, передел привнесены передел, передел, передел, передел	6	
21.04	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
22.04	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
23.04	привнесены передел, передел, передел, передел привнесены передел, передел, передел, передел	6	
25.04	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
26.04	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
24.04	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
28.04	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
29.04	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
30.04	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
02.05	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	
03.05	привнесены передел, передел, передел, передел передел, передел, передел, передел	6	







23.05	применение при уходе, применение средств гигиены, уход за кожей, применение средств ухода, применение средств ухода.	6	
24.05	применение при уходе, применение средств ухода, применение средств ухода, применение средств ухода.	6	
25.05	применение при уходе, применение средств ухода, применение средств ухода, применение средств ухода.	6	
26.05	применение при уходе, применение средств ухода, применение средств ухода, применение средств ухода.	6	
27.05	применение при уходе, применение средств ухода, применение средств ухода, применение средств ухода.	6	
28.05	применение при уходе, применение средств ухода, применение средств ухода, применение средств ухода.	6	

Рекомендуемая оценка по практике: отлично

Руководитель практики  
от предприятия

Зеленая Н В  
подпись

И. О. Фамилия



# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

(наименование профессионального модуля)

ФИО студента(ки) Зинченко Кирилл Сергеевич

Группа: 19П1

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики: ООО «Комбинат питания»

Сроки проведения практики: с 04.04.2022г. по 28.05.2022г.

Результаты приобретения практического опыта:

- 1 балл – допустимый уровень
- 2 балла – средний уровень
- 3 балла – оптимальный уровень

Практический опыт	Оценка		
	1	2	3
подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;		✓	
выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;			✓
упаковки, складирования неиспользованных продуктов;		✓	
оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.			✓

Результаты освоения профессиональных компетенций:

- 1 балл – допустимый уровень овладения компетенцией (при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле),
- 2 балла – средний уровень овладения компетенцией (обучающийся выполняет все виды работ недостаточно уверенно, добросовестно, с незначительными ошибками),
- 3 балла – оптимальный уровень овладения компетенцией (обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, практически без ошибок, в полном объеме).

Результаты освоения профессиональных компетенций	Уровень освоения	
	1	2
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		✓
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		✓
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		✓
ПК.2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		✓
ПК.2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		✓
ПК.2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		✓
ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		✓
ПК.2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		✓

Руководитель практики

от предприятия

Дата 28.05.2022г.

М.П.

000  
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»  
СЛУЖБА ПЕРСОНАЛА

  
подпись

  
И.О.Фамилия



## ХАРАКТЕРИСТИКА

ФИО студента(тки) Масарина Катерина Сергеевна

Группа 19П1

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики ОО, компания "Импульс"

Сроки проведения производственной практики е

Результаты освоения элементов общих компетенций:

1 балл – допустимый уровень овладения компетенцией,

2 балла – средний уровень овладения компетенцией,

3 балла – оптимальный уровень овладения компетенцией

Оценивание осуществляется только тех элементов общих компетенций, которые проявились в ходе практики, если элементы не проявились - поставить прочерк

Компетенции	Критерии оценки	оценка		
		1	2	3
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	выбор и применение способов решения профессиональных задач		✓	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		✓	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, осуществление самообразования, использование современной профессиональной терминологии			✓
	способность находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение			✓
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с руководством и сотрудниками предприятия во время прохождения практики.			✓
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять грамотно документацию			✓
	умение вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие			✓
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	участие в различных мероприятиях патриотической направленности, проводимых в предприятии		✓	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдение правил экологической направленности, ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности		✓	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для	участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых в предприятии, занятия в спортивных	-	-	-

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни	-	-	-
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения			✓
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	умение понимать тексты(названия, наименования) на профессиональные темы, в т.ч на ин. языке; соблюдение правил составления документов, относящуюся к процессам профессиональной деятельности		✓	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	умение определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса		✓	

Рекомендуемая оценка по практике 5 отлично

Руководитель практики  
от предприятия

27 мая 202г.

  
подпись

  
И.О. Фамилия

М.П.

ООО  
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»  
СЛУЖБА ПЕРСОНАЛА



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

## ОТЧЕТ

по производственной практике

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по профессии

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

(наименование профессии)

Место прохождения практики: ООО, магазин «Медведь»

(наименование организации/предприятия)

Студента(ки) Пермякова Анна Владимировна

(фамилия, имя, отчество)

Группы 19п1

Руководитель практики от профильной организации

Пермякова Любовь Владимировна - зав. групп.

(фамилия, имя, отчество, должность)

Сроки прохождения практики: с «04» апреля 2022 г.

по «28» мая 2022г.

Рекомендуемая оценка работодателя отлично

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель  
производственной  
практики  
от профильной  
организации

[Подпись]  
подпись

Пермякова Л.В.  
И.О. Фамилия

000  
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»  
СЛУЖБА ПЕРСОНАЛА

Пермь, 2022 год

## Содержание

<b>Введение</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Основная часть</b> .....	<b>4</b>
1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ....	4
1.2 Осуществление приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ....	4
1.3 Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента. ....	4
1.4 Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента .....	5
1.5 Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента .....	5
1.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента .....	6
1.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента .....	6
1.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента .....	6
<b>Заключение</b> .....	<b>7</b>



## Введение

Производственная практика организована с целью:

- закрепления теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- приобретения практических навыков по данному направлению;
- ознакомления на ПОП с вопросами профессиональной деятельности, направленными на формирование знаний, навыков и опыта профессиональной деятельности.

Целью производственной практики является получение практических навыков при **приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** на предприятии общественного питания.

Предприятие общественного питания, на котором была организована производственная практика ООО «Комбинат питания», представляет собой несколько столовых, объединенных в одну сеть, которые располагаются на территории крупного производственного объединения.

Руководителем предприятия ООО «Комбинат питания» является генеральный директор Черкасова Татьяна Витальевна.

Производственная практика проходила в Столовой №1 по адресу: г.Пермь, Комсомольский проспект д.93. Столовая предназначена для реализации горячих завтраков и обедов, а также продажи своей продукции в буфетах завода. Контингент столовой – рабочие и служащие завода. По производственно-торговому признаку столовая является предприятием с полным производственным циклом. Столовая является предприятием средней мощности – количество питающихся 800 человек, средний чек составляет 200 рублей.

Руководителем столовой является заведующий производством Пермякова Алевтина Викторовна, которая отвечает за качество выпускаемой продукции, за соблюдение санитарных правил, и технике безопасности при работе в столовой.

На данном предприятии я проходила инструктаж по охране труда и расписывалась в журнале по ТБ.

В столовой все блюда приготавливаются по технологическим картам, согласно Сборнику рецептур. Распределение работников на рабочие места производится в соответствии с требованиями производства и их квалификацией, в случае необходимости, производится перемещение работников в пределах столовой.

В столовой работают повара разного уровня квалификации (III, IV, V разряда), есть повар универсал, которые может выполнять работу в любом цехе.

В меню столовой предлагается широкий ассортимент блюд, разной ценовой категории.

## 1 Основная часть

### 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

В ходе практики мне необходимо было организовывать рабочее место в цехе, подготавливать сырье, п/ф, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты и производить своевременную текущую уборку после выполнения какой-либо операции.

Во время практики я работала во всех производственных цехах столовой. Рабочие места в цехах были организованы по ходу технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление бульонов, первых блюд производилось в горячем цехе. В горячем цехе располагалось разнообразное оборудование для выполнения технологических операций по приготовлению бульонов, первых блюд и отваров: электрическая плита, жарочный шкаф, машина для протирания овощей (для приготовления картофельного пюре), электрическая сковорода, фритюрница, аппарат для выпекания блинов, пищеварочный котёл, электрокипятильник). Оборудование располагается таким образом, чтобы обеспечить доступ к нему со всех сторон. Перед началом работы проверяла правильность сборки и работу на холостом ходу и если оборудование исправно производила загрузку обрабатываемого продукта. Эксплуатация оборудования производится согласно инструкции по эксплуатации и норм охраны труда.

### 1.2 Осуществление приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

Так как столовая, в которой я проходила практику, это предприятие средней мощности, приготовление бульонов и отваров производилось в горячем цехе, который занимает центральное место в столовой. Приготовление бульонов производилось из тушек птицы и суповых наборов из птицы, а также из рыбных пищевых отходов, отвары готовили из овощей. Приготовление бульонов производилось в наплитной посуде – бачках, емкостью 50л. Приготовление бульонов производилось накануне дня приготовления первых блюд. Количество первых блюд – разнообразно 2-3 вида, ассортимент менялся ежедневно, пропускная способность – 600 порций.

В цехе работает два повара, IV и V разряда.

### 1.3 Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.

Я участвовала в приготовлении бульонов, супов и готовила самостоятельно следующие виды супов:



- Борщ из капусты и картофелем;
- Щи из свежей капусты с картофелем;
- Суп-пюре из разных овощей.

Готовые супы оформляла, порционировала и подавала, посетителям. При подаче добавляла зелень, сметану, гренки. Супы подавала полная порция 500мл, пол порции 250мл. Температура подачи супов 75<sup>0</sup>С.

#### 1.4 Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента

Я участвовала в приготовлении и готовила самостоятельно следующий ассортимент горячих соусов:

- соусы красный основной и производные от него на мясном бульоне, соус красный с луком и огурцами, соус красный с грибами и помидорами.
- соус белый с овощами.
- соус сметанный с томатом, соус сметанный с хреном.

Соусы готовила на разных жидких основах: вода, бульоны, отвары и другие. Для приготовления соусов использовала наплитную посуду различной ёмкости с толстым дном, чтобы исключить пригорание соусов, а также сито, соусные ложки, мерные ложки. Большой популярностью пользовался соус майонез, его готовили на производстве. Соусы приготавливали в небольшом количестве, подавали, подливали по 50 гр. Температура подачи соусов 75<sup>0</sup>С.

#### 1.5 Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

В процессе производственной практики я участвовала в приготовлении и готовила самостоятельно горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, а также гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, например:

- котлеты, биточки, тефтели, тушеные и запеченные мясные блюда, блюда из жареной рыбы;
- картофельное пюре, котлеты картофельные, котлеты морковные, зразы;
- рагу из овощей, капуста тушеная, капуста жареная, овощи тушеные в молочном соусе;
- макаронник.

Для приготовления блюд использовала эл.плиту, протирочную машину, эл.сковороду, фритюрницу, жарочный шкаф, наплитную посуду, разливочные и мерные ложки. Готовые блюда сразу поступали на раздачу для реализации посетителям. При подаче порционировались и оформлялись. Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

1.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

В процессе производственной практики я участвовала в приготовлении и готовила самостоятельно горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента:

- приготовление горячих блюд в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде из мяса, птицы, рыба;
- закуски из яиц, яйцо с гарниром, яйцо под майонезом, яйцо с зелёным горошком.
- запеканка, пудинг из творога, сырники;
- сыр, жареный во фритюре;
- приготовление теста для блинов и оладий.

Все блюда готовились непосредственно перед подачей, подавались оформленными с соответствующей температурой.

1.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

В процессе производственной практики я участвовала в приготовлении и готовила самостоятельно горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, морепродуктов разнообразного ассортимента, все блюда готовились непосредственно перед подачей, подавались оформленными с соответствующей температурой.

Ассортимент горячих блюд: рыбная поджарка, рыба запеченная, рыбные котлеты, сельдь с гарниром, кальмары фаршированные.

1.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В процессе производственной практики я участвовала в приготовлении и готовила самостоятельно горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, все блюда готовились непосредственно перед подачей, подавались оформленными с соответствующей температурой.

Ассортимент горячих блюд: котлеты, зразы рубленые, тушеные, жареные и запеченные блюда, холодец, салаты мясные, птица жареная, тушеная.



## Заключение

За время прохождения производственной практики с 04.04.2022г. по 28.05.2022г. мною были освоены все профессиональные компетенции ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Я ознакомилась со структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции. Научилась организовывать рабочее место для работы и приготовления, оформлять у реализации блюда разнообразного ассортимента. Использовать в работе необходимое оборудование, инвентарь и посуду.

Данная практика для меня является хорошим практическим опытом для дальнейшей самостоятельной работы. За время практики я отработала практические навыки по приготовлению и оформлению блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента. Закрепила свои теоретические знания на практике. Был собран материал, необходимый для написания отчета.