

**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	Спирidonov 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.

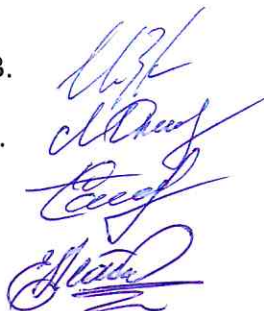
Ознакомлены:

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 «Кабинет Питания»,  
именуем          в дальнейшем «Профильная организация», в лице  
директора Черкасовой Т. В.  
устава, 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 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 – Глухой 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, Комсомольс-  
кий пр. 93*

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



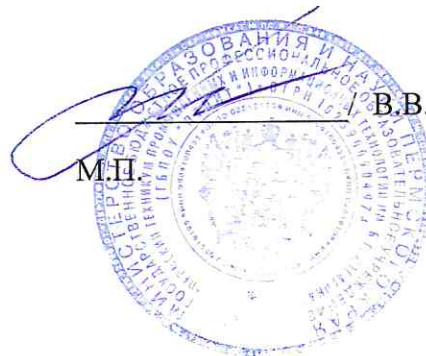
*Черкасова Т.В.*

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*

*ЕД*



**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  
проспект пр. 93*

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

*Черасова 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.

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.

*[Handwritten mark]*



**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), припущенном, 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 горячих 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	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. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Белый основной и его производные).) Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических	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, производственный инвентарь, 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
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	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	6
	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.	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	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.	6
	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.	6
	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.	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 канапе 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) Толмачевский Евгений Юрьевич группа 19П1




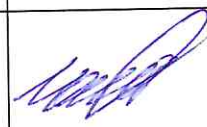


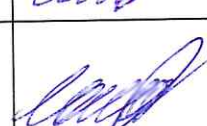


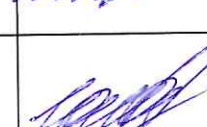
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер







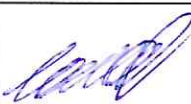

Наименование профессионального модуля – ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Место проведения практики: ООО Комбинат питания

Сроки проведения практики: с 30.05.2022г. по 18.06.2022г.

Записи о работах, выполненных в период прохождения производственной практики

Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Подпись руководителя практики от предприятия
30.05.22	Приготовление супов (мясных), борщевых соусов. Приготовление шницельной котлеты.	6	
31.05.22	Приготовление салатов. Оформление и подача блюд. Приготовление помидора из перца.	6	
01.06.22	Приготовление п.ф. для салатов (картофель, сыр). Приготовление «Миньоны».	6	
02.06.22	Приготовление горячих блюд и закусок.	6	
03.06.22	Приготовление блинов. Приготовление заливного. Приготовление помидора из перца.	6	
04.06.22	Приготовление холодных блюд и закусок.	6	
06.06.22	Приготовление сырников. Приготовление вилочек.	6	
07.06.22	Приготовление салата «Витаминный».	6	
08.06.22	Приготовление вилочек. Приготовление «Миньоны».	6	
09.06.22	Приготовление салата «Из свиной печени».	6	

10.06.22	Приготовление суповых бульонов. Приготовление суповых мясных.	6	
11.06.22	Приготовление суповых стоппинов.	6	
13.06.22	Возможен день.	6	
14.06.22	Приготовление суповых.	6	
15.06.22	Приготовление суповых стоппинов.	6	
16.06.22	Приготовление суповых "много".	6	
17.06.22	Приготовление суповых мясных.	6	
18.06.22	Приготовление суповых по рецептам. Сдача документов по практике.	6	

Рекомендуемая оценка по практике: отлично

Руководитель практики  
от предприятия

Зеленая Л В ЗИ  
подпись

И.О. Фамилия





## ХАРАКТЕРИСТИКА

ФИО студента(тки) Гломинаева Полина Юрьевна

Группа 19П1

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики ООО „Комбикат питание“

Сроки проведения производственной практики с 30.05.2022 по 18.06.2022

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

17 июля 2022г.

  
подпись

  
И.О.Фамилия

М.П.  
ООО  
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»  
СЛУЖБА ПЕРСОНАЛА



**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

*(наименование профессионального модуля)*

ФИО студента(ки) Томышева Полина Юрьевна

Группа: 19П1

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики: ООО „Комбинат питания“<sup>4</sup>

Сроки проведения практики: с 30.05.2022г. по 18.06.2022г.

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 повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;			✓
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;			✓
подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;			✓
приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;			✓
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;			✓
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;			✓
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных;			✓

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	3
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			✓
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			✓
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента			✓
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			✓
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			✓
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			✓

Руководитель практики  
от предприятия

Дата 17.06.2022г.

М.П.

ООО

«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»  
ЛУЧШАЯ ПЕРСОНАЛА



подпись

Терляжков А. В.

И.О. Фамилия

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

## ОТЧЕТ

по производственной практике

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента  
по профессии

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

(наименование профессии)

Место прохождения практики: ООО «Комбинат питания»  
(наименование организации/предприятия)

Студента(ки) Полыневой Полина Юрьевна  
(фамилия, имя, отчество)

Группы 19П1

Руководитель практики от профильной организации  
Пермякова Евгения Викторовна - зав. производством

(фамилия, имя, отчество, должность)

Сроки прохождения практики: с «30» мая 2022 г.  
по «18» июня 2022 г.

Рекомендуемая оценка работодателя Отлично  
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель  
производственной  
практики  
от профильной  
организации

  
подпись

Пермякова Е.В.  
И.О. Фамилия

М.П.

ООО  
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»  
СЛУЖБА ПЕРСОНАЛА

Пермь, 2022 год



## Содержание

<b>Введение</b> .....	3
<b>1 Основная часть</b> .....	4
1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.....	4
1.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента .....	4
1.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.....	5
1.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.....	5
1.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента .....	6

## Введение

В период с 30.05.2022г. по 18.06.2022г. я была направлена на предприятие общественного питания ООО «Комбинат питания» для прохождения производственной практики по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Производственная практика по ПМ.03 была 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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

В ходе практики мне необходимо было организовывать рабочее место в холодном цехе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, производственный инвентарь, инструменты и производить своевременную текущую уборку после выполнения какой-либо операции.

Рабочее место в холодном цехе Я организовывала по ходу технологического процесса обработки необходимых продуктов. Рабочим местом называется часть производственного цеха, где повар выполняет отдельные конкретные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочее место организовывала так, чтобы было удобно выполнять работу с соблюдением санитарных правил, использовала разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой, например, для обработки сырых овощей «ОС», для обработки варёных овощей «ОВ» и другие.

Холодный цех расположен в столовой так, чтобы не было встречных и перекрещивающихся путей сырья и готовой продукции, чтобы имеет удобную связь с овощным цехом, горячим и раздачей.

Оборудование к работе подготавливала в соответствии с требованиями норм охраны труда. Перед началом работы проверяла правильность сборки и работу на холостом ходу и только потом, производила загрузку продуктов. После окончания работы оборудование разбирала, освобождала от остатков продуктов и мыла горячей водой с применением моющего средства.

После приготовления холодные блюда Я их порционировала, оформляла и закуски я выносила на раздачу для реализации.

*Кулинарного изделие* – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и оформления. Из кулинарных изделий Я приготавливала блинчики с различными начинками, которые при подаче поливала сметаной или соусом.

### 1.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

Холодные соусы, заправки для салатов разнообразного ассортимента Я приготавливала в холодном цехе. Для их приготовления использовала разнообразные продукты. Все продукты были доброкачественные, соответствовали показателям качества. Приготовление производила по технологической карте, составленной по сборнику рецептов. Ассортимент холодных соусов, заправок для салатов был разнообразен:

- соус майонез;
- соус майонез со сметаной;
- соус майонез со корнишонами;
- соус майонез со хреном;

- маринад овощной с томатом;
- заправка горчичная.

Готовые соусы подавали по 50гр. в соуснике или подливали к блюдам. Температура подачи соусов 12 – 14<sup>0</sup>С. При приготовлении соусов строго соблюдались санитарные правила, так как соусы не подвергались вторичной тепловой обработке.

### **1.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента**

В холодном цехе я осуществляла приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов в разнообразного ассортимента:

- салат витаминный;
- салат картофельный с грибами;
- салат из свёклы с яблоками;
- салат мясной;
- салат рыбный;
- салат столичный;
- салат «Новинка»;
- салат яичный и другие.

Ассортимент салатов изменялся каждый день, согласно меню столовой. На некоторые салаты накануне дня приготовления заготавливала. Каждый салат я порционировала в соответствии с его выходом. Каждый вид салата имел особое оформление, которое обсуждалось накануне с заведующей столовой. Срок реализации салатов был ограничен – 1-2 часа. Перед подачей салаты раскладывала в салатники по 75 - 100гр., оформляла и уносила на раздачу для реализации.

### **1.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента**

В холодном цехе помимо салатов я готовила самостоятельно и участвовала в приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Ассортимент бутербродов и канапе был разнообразен. Ассортимент закусок – разнообразен.

Я приготавливала закуски в соответствии с технологической картой, составленной технологом в соответствии со сборником рецептов. Технологический процесс приготовления организовывался в соответствии с технологическим процессом.

Ассортимент:

- бутерброд с мясопродуктами;
- бутерброд с красной рыбой;
- закуска «Русская»;
- закуска «Праздничная»;
- валованы с сёмгой

Бутерброды канапе я готовила для банкетного обслуживания:

- канапе с бужениной и окороком;



- канапе с сыром.

Срок реализации бутербродов 30 минут.

Холодные закуски готовились в широком ассортименте, Я готовила самостоятельно следующие закуски:

- корзиночки с мясным салатом;
- помидоры, фаршированные яйцом и луком.

Все бутерброды, канапе, холодные закуски я эстетично оформляла и подавала в соответствующей посуде, предназначенной для подачи. Температура подачи 12 – 14<sup>0</sup>С.

### **1.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**

В холодном цехе я готовила самостоятельно и участвовала в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. В холодном цехе я приготавливала рулетики из красной рыбы, из нерыбного водного сырья.

Я готовила Винегрет с кальмарами.

Ассортимент закусок – разнообразен, Я приготавливала закуски в соответствии с технологической картой, составленной технологом в соответствии со сборником рецептов.

Технологический процесс приготовления организовывался в соответствии с технологическим процессом.

Я эстетично оформляла и подавала в соответствующей посуде, предназначенной для подачи. Температура подачи 12 – 14<sup>0</sup>С.

### **Заключение**

За время прохождения производственной практики с 30.05.2022 по 18.06.2022 мною были освоены все профессиональные компетенции ПМ.03 Приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Я ознакомилась со структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции. Научилась организовывать рабочее место для работы и приготовления п/ф, использовать в работе необходимое оборудование, инвентарь и посуду.

Приготавливала и участвовала в организованном технологическом процессе приготовления различных п/ф из овощей, мяса, рыбы, птицы.

Данная практика для меня является хорошим практическим опытом для дальнейшей самостоятельной работы.

За время практики я отработала практические навыки изготовления п/ф из различного сырья, закрепила свои теоретические знания.

Был собран материал, необходимый для написания отчета.