

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ ИМ. Б.Г. ИЗГАГИНА»

ПРИКАЗ

03.03.2023

г. Пермь

№ 79

О направлении на производственную практику

В соответствии с графиком учебного процесса на 2022-2023 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Направить на производственную практику обучающихся группы 19СПИ1, 19СПИ2п по специальности 09.02.05 Прикладная информатика (по отраслям) с 06.03.2023 г. по 01.04.2023 г. по профессиональному модулю ПМ.01 - 72 час., ПМ03 - 72 час, преддипломная практика - 144 час., с 17.04.2023 г. по 13.05.2023 г.

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
Группа 19 СПИ1		
1	Ахмедов Артур Дмитриевич	ГБУ Пермского края «Центр информационного развития Пермского края»
2	Горбунов Виталий Сергеевич	АО «ОДК-СТАР»
3	Дурновцева Елизавета Ильинична	ООО «Завод Синергия»
4	Катаев Алексей Андреевич	Айти Парма
5	Колчанов Никита Владимирович	ООО «Амадо»
6	Кольшкин Арсений Олегович	ООО «Автоматизация учета-Информ»
7	Маликова Валерия Романовна	ООО «ИВС»
8	Марков Максим Сергеевич	Айти Парма
9	Мерзлякова Виктория Ивановна	МБОУ «СОШ № 2» г. Оса
10	Новиков Алексей Эдуардович	ООО «СОФТ Менеджмент»
11	Паньков Дмитрий Александрович	ООО «Автоматизация учета-Информ»
12	Пепеляев Дмитрий Олегович	Айти Парма
13	Пименов Вадим Андреевич	ПАО «ПНППК» (Приборостроительная компания)
14	Романов Валерий Николаевич	ООО «Завод Синергия»
15	Сабиров Рахматулло Фарходович	ООО «Амадо»
16	Сибгатуллин Эльдар Ирекович	ООО «Завод Синергия»
17	Суворова Виктория Ярославовна	ООО «Амадо»
18	Султангулов Денис Ринатович	ПАО «ПНППК» (Приборостроительная компания)
19	Тюкалов Иван Геннадьевич	Айти Парма
20	Угольников Полина Андреевна	ООО «ИВС»
21	Филимонова Виктория Васильевна	ООО «Автоматизация учета-Информ»
22	Фроленкова Ольга Александровна	ООО «ИВС»
23	Хмылов Владислав Владимирович	ПАО «ПНППК» (Приборостроительная компания)

24	Храмков Сергей Борисович	ГБУ Пермского края «Центр информационного развития Пермского края»
25	Шайхайдарова Алина Сергеевна	Айти Парма
26	Щепелин Илья Александрович	МАОУ «Бершетская средняя школа»
Группа 19СПИ2п		
1	Беляев Николай Вячеславович	ООО «Амадо»
2	Бынова Виктория Александровна	ООО «Автоматизация учета-Информ»
3	Гусев Максим Павлович	ООО «Автоматизация учета-Информ»
4	Кротких Кирилл Дмитриевич	АО «ОДК-ПМ»
5	Пономарев Альберт Дмитриевич	Tetranova (ул.Мира 41/1)
6	Федотов Дмитрий Евгеньевич	ООО «Автоматизация учета-Информ»
7	Фотин Артем Алексеевич	Азиа дринг
8	Шанин Данила Максимович	ООО «Автоматизация учета-Информ»
9	Щерстнев Лев Евгеньевич	ООО «Автоматизация учета-Информ»
10	Носов Семён Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Филимоненков Макар Евгеньевич	ООО «Автоматизация учета-Информ»
12	Мурсалимов Данил Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»

1.1. Назначить руководителями производственной/преддипломной практики в группе 19СПИ1: преподавателя Матвеева Ф.С. (ПМ.03), преподавателя Арсентьеву Т.И. (ПМ.01, преддипломная практика).

1.2. Назначить куратором производственной практики в группе 19СПИ1 руководителя структурного подразделения Глухову Л.Д.

1.3. Назначить руководителями производственной практики в группе 19СПИ2п: преподавателя Матвеева Ф.С. (ПМ.03), преподавателя Садкову М.С.(ПМ.01).

1.4. Назначить куратором производственной практики в группе 19СПИ2п преподавателя Матвеева Ф.С.

2. Направить на производственную практику обучающихся групп 19СПИ1 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с 06.03.2023 по 15.04.2023 по профессиональному модулю ПМ.05 - 108 час., ПМ.06-108 час., преддипломная практика -144 час., с 17.04.2023г. по 13.05.2023г.:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
1	Бакланова Вероника Алексеевна	ООО «РТ-Питание»
2	Долгополова Анастасия Валерьевна	ИП Токаре И.В., «САРКО РОППС» с. Гамово, ул. 50лет Октября, 1А
3	Дробинкина Алина Константиновна	ООО «Лорикс Хаус», г. Пермь, ул. Ш. Космонавтов, 395
4	Киндяшева Алсу Илшатовна	ООО «Сан Фуд», г. Пермь, ул. Комсомольский пр., 7
5	Копылова Дарья Ивановна	ООО «РТ-Питание», г.Пермь
6	Летунов Евгений Витальевич	Ресторан «Оне Гоги», г. Пермь, ул. Краснова, 14
7	Мешетич Арина Дмитриевна	г. Соликамск, ул. Сильвинитовая, 20 МАОУ «СОШ 9»
8	Новикова Полина Игоревна	кафе «Поке ман», г. Пермь, ул. Светлогорская, 22/1

9	Паинова Кристина Андреевна	Стройпанелькомплект, г.Пермь
10	Плешков Алексей Сергеевич	ООО «РТ-Питание», г.Пермь
11	Решетова Алиса Андреевна	ИП Пальмова В.В., г.Пермь, ул.Желябова, 16
12	Симакова Анна Михайловна	ООО «Сан Фуд», г.Пермь, ул. Комсомольский пр.7
13	Федотовских Алексей Дмитриевич	Ресторан «Оне Гоги», г.Пермь, ул.Краснова, 14
14	Чернобай Даниил Александрович	ООО «Комбинат питания», г.Пермь
15	Шуваева Анастасия Евгеньевна	ООО «РТ-Питание», г.Пермь
16	Якимова Елизавета Николаевна	ООО «РТ-Питание», г.Пермь
17	Яушева Яна Владимировна	МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьёва», г.Пермь, ул.Серебрянский пр.9
18	Яценко Нина Константиновна	кафе «Поке ман», г.Пермь, ул.Светлогорская, 22/1

2.1. Назначить руководителем и куратором производственной практики преподавателя Матвееву Е.Ю.

3. Направить на производственную практику обучающихся групп 19П1, 19П1п по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с 06.03.2023 по 10.06.2023 по профессиональному модулю ПМ.04-72 час, ПМ.05 - 216 час., ПМ.06-216 час.:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
Группа 19П1		
1	Асташова Анна Владиславовна	Кафе «Дамакс», г.Пермь, ул.Комсомольский пр., 28
2	Гагарина Ксения Юрьевна	МАОУ «СОШ №44»
3	Помышева Полина Юрьевна	ООО «Хуторок на Пушкина», г.Пермь, ул.Пушкина, 73А
4	Хуснуллин Владислав Олегович	Кафе «Дамакс», г.Пермь, ул.Комсомольский пр., 28
Группа 19П1п		
1	Дробинкин Александр Андреевич	ООО «РТ-Питание», г.Пермь
2	Исаев Дмитрий Николаевич	ООО «Интегра Luba», г.Пермь, пр.Декабристов, 29А
3	Костаки Мария Юрьевна	г.Оса, ул.Свердлова, 36, кафе «Малина»
4	Мансуров Артем Рамилевич	ООО «Ирида», г.Оса, ул.Вокзальная, 1
5	Маратбек Уулу Даниэл	Столовая, г.Пермь, ул.Мира, 132/1
6	Самылов Павел Андреевич	ООО «РТ-Питание», г.Пермь

3.1. Назначить руководителем и куратором производственной практики преподавателя Матвееву Е.Ю.

4. Руководителям и кураторам производственной практики осуществлять руководство производственной практикой согласно функциональным обязанностям, указанным в приложении № 1 к настоящему приказу.

5. Контроль исполнения приказа возложить на Л.Д. Глухову, руководителя структурного подразделения.

Директор

В.В. Аспидов

Согласовано:

Клюева Г.А.



Ознакомлены:

Глухова Л.Д.



Матвеев Ф.С.



Пупырева Н.О.



Арсентьева Т.И.



Матвеева Е.Ю.



Садкова М.С.



**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:

Глухова Л.Д.

Матвеева Е.Ю.

Матвеев Ф.С.

Арсентьева Т.И.

Садкова М.С.

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

г. Пермь

" 6 " июня 2023 г.

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

и И.П. Белоусова Марии Сергеевны,
именуем а.и.в в дальнейшем «Профильная организация», в лице Белоусовой Марии Сергеевны, действующего на основании кафедр "Адаман", 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:

*ИП Белоусова М.С.
кафе "Дамские"*

(полное наименование)

*г. Пермь,
Адрес: Ботанический сад 28*

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

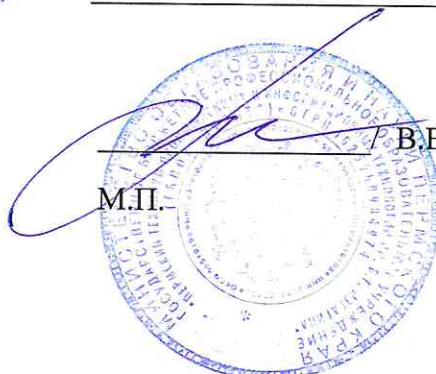
Е-mail: mail@ptpit.perm.ru

Белоусова Мария Сергеевна

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



Директор



В.В. Аспидов

М.П.

**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.	<u>Астаурова Анна Владимировна</u>	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	С 06.03.2023г. по 10.06.2023г.
2.	<u>Иванович Владимир Олегович</u>		третий	производственная	С 06.03.2023г. по 10.06.2023г..

**Куратор производственной практики
Руководитель производственной практики**

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

Профильная организация:

ЦП «Ресурс» М.П. перм. «Мелоч»

(полное наименование)

Адрес: г. Пермь, Комсомольский проспект 91
кв. 28

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

Белоусова Мария Сергеевна

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

Белоусова Мария Сергеевна

М.П.

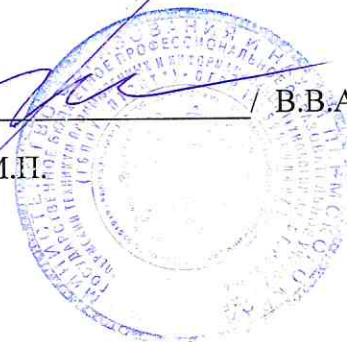


Директор

[Signature]

/ В.В.Аспидов

М.П.



**Перечень
помещений Профильной организации,
используемые при реализации практической подготовки**

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

Профильная организация:

ИП Белоусова М.С.
Иванов, Валентин

(полное наименование)

Адрес: Б. Федотов,
Комсомольский проспект 28

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

Белоусова М.С.

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

Белоусова М.С. Белоусов



Директор



В.В.Аспидов

М.П.

Приложение 3
к Договору о практической
подготовке обучающихся
от « 6 » Июня 2023г.

Задание на производственную практику
по профессиональному модулю

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

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания</p> <p>-Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>-Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>-Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>-Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>-Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>-Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	<p>-Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>-Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Технология приготовления холодного сладкого блюда компот из свежих ягод. Технология приготовления холодного сладкого десерта из свежих фруктов и взбитых сливок. Технология приготовления холодного сладкого блюда салат фруктовый с йогуртом.	6
	Технология приготовления холодного сладкого блюда желе шоколадно-молочное. Технология приготовления холодного сладкого блюда самбук абрикосовый.	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки с рисом. Технология приготовления горячего сладкого блюда пудинг рисовый.	6
	Технология приготовления сладкого горячего бананового десерта.	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Технология приготовления холодного напитка «Петровский» Технология приготовления холодного лимонного напитка	6
	Технология приготовления холодного апельсинового напитка Технология приготовления холодного молочного коктейля с вишневым сиропом.	6
	Технология приготовления холодного молочного коктейля с абрикосовым сиропом. Технология приготовления холодного чая с лимонным соком.	6
	Технология приготовления холодного напитка из плодов шиповника. Технология приготовления холодного напитка Ананасовый фраппе.	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Технология приготовления холодного напитка Малиновый айс-крим. Технология приготовления горячего напитка кофе со взбитыми сливками по-варшавски. Технология приготовления горячего чая с лимоном. Технология приготовления горячего шоколада.	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	Технология приготовления горячего напитка сбить.	6
	Технология приготовления горячего напитка черный кофе с лимоном.	
	Технология приготовления горячего напитка черный кофе со сливками.	
	Дифференцированный зачет	6
ИТОГО часов		72

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Ознакомление с базой предприятия, составление характеристики предприятия. Изучение документов предприятия. Ознакомление с цехами предприятия, оборудованием, рабочими местами. Организовывать рабочее место при приготовлении дрожжевого теста: прием сырья, подготовка продуктов для замеса теста, закладка продуктов в оборудование, замес теста, брожение, обминка, приготовление начинок, разделка теста, формование, расстойка, смазывание форм, выпекание или жарка изделий во фритюре с соблюдением температурного режима, охлаждение. Требование к качеству.	6
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление изделий из пресного сдобного теста.	6
	Приготовление изделий из вафельного теста.	6
	Приготовление изделий из заварного теста.	6
	Приготовление изделий из бисквитного теста.	6
	Приготовление изделий из слоеного теста.	6
	Приготовление курника.	6
	Приготовление изделий из воздушного теста.	6
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Приготовление песочного теста и изделий из него.	6
	Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом.	6
	Приготовление пряников, коврижек.	6
Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Приготовление украшений из крема.	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и украшение из посыпок.	6
	Приготовление мастик и украшение из нее.	6
	Приготовление марципана и украшение из него.	6
	Приготовление глазури и украшения из него.	6
	Приготовление украшений из шоколада.	6
	Приготовление желе и украшения из него.	6
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Производство подготовки и оформления отечественных классических тортов и пирожных.	6
	Приготовление и оформление бисквитных тортов.	6
	Приготовление и оформление песочных тортов.	6
	Приготовление и оформление слоеных тортов.	6
	Приготовление и оформление белковых тортов.	6
	Приготовление и оформление миндальных тортов.	6
	Приготовление и оформление фруктово – жележных тортов.	6
	Приготовление и оформление слоёных пирожных.	6
	Приготовление и оформление бисквитных пирожных.	6
	Приготовление и оформление заварных пирожных	6
	Приготовление и оформление белковых пирожных.	6
	Приготовление и оформление легких обезжиренных пирожных с использованием новых видов сырья.	6
	Приготовление и оформление фруктовых тортов.	6
	Приготовление и оформление легких обезжиренных тортов.	6
	Приготовление и оформление классических тортов и пирожных.	6
	Приготовление и оформление комбинированных тортов.	6
Дифференцированный зачет	6	
ИТОГО часов		216

ПМ. 06 Кухни народов мира

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в	Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Ознакомление с базой предприятия, составление	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
соответствии с инструкциями и регламентами	характеристики предприятия. Изучение документов предприятия. Ознакомление с цехами предприятия, оборудованием, рабочими местами.	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из овощей	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из овощей	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из рыбы	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из рыбы	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из мяса	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из мяса	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации национальной холодных блюд и закусок кухни из морепродуктов	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации национальной холодных блюд и закусок кухни из морепродуктов	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации национальной холодных блюд и закусок кухни из птицы	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации национальной холодных блюд и закусок кухни из птицы	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из овощей	6
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов национальной кухни
Приготовление, оформление и подготовка к реализации прозрачных супов национальной кухни		6
Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов-пюре национальной кухни		6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни	Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных горячих блюд национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных горячих блюд национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации рыбных горячих блюд национальной кухни	6

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации рыбных горячих блюд национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни из морепродуктов	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни из морепродуктов	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мясных горячих блюд национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мясных горячих блюд национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни из птицы	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни из птицы	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных горячих блюд национальной кухни	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков национальной кухни	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд национальной кухни	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни	Приготовление, оформление и подготовка к реализации закрытых пирогов национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых пирогов национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации выпечных изделий национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных национальной кухни	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных национальной кухни	6
	Дифференцированный зачет	6
ИТОГО часов		216

Руководитель производственной практики 