

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

**ПРИКАЗ**

03.02.2021

г. Пермь  
по учебной части

№ 61

О направлении на практику

В соответствии с графиком учебного процесса на 2020-2021 учебный год

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Направить на учебную практику обучающихся группы 19П1, 19П1п по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с 08.02.2021 г. по 30.04.2021 г. (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 72 час.:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
группа 19 П1		
1	Асташова Анна Владиславовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Гагарина Ксения Юрьевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Помышева Полина Юрьевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Шареева Варвара Владимировна	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Юдин Илья Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»
Группа 19 П1п		
1	Вилкова Кристина Сергеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Дробинкин Александр Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Исаев Дмитрий Николаевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Костаки Мария Юрьевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Мансуров Артем Рамилевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Маратбек Уулу Даниэл	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Самылов Павел Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»

8	Хуснуллин Владислав Олегович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
9	Шарипов Артур Альфредович	ГБПОУ «ЛТПИТ»

1.1. Мастера производственного обучения Матвееву Е.Ю. назначить руководителем учебной практики.

2. Направить на учебную практику обучающихся группы 19 СПП1 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с 08.02.2021г. по 13.03.2021 г. (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в количестве 24 час., ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в количестве 36 час.:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
1	Афанасьев Роман Александрович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
2	Бакланова Вероника Алексеевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
3	Журкова Анастасия Валерьевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
4	Касьянова Анастасия Евгеньевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
5	Копылова Дарья Ивановна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
6	Крапивина Кристина Андреевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
7	Кудрина Лана Зафаровна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
8	Куцицкая Александра Сергеевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
9	Летунов Евгений Витальевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
10	Мешетич Арина Дмитриевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
11	Неволина Елизавета Эдуардовна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
12	Новикова Полина Игоревна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
13	Печенкина Анастасия Алексеевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
14	Плешков Алексей Сергеевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
15	Решетова Алиса Андреевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
16	Симакова Анна Михайловна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
17	Ткачева Алина Константиновна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
18	Туктамышева Алсу Илшатовна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
19	Федотовских Алексей Дмитриевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
20	Черанёва Алина Анатольевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»

21	Чернобай Даниил Александрович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
22	Шардина Виктория Алексеевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
23	Якимова Елизавета Николаевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
24	Яушева Яна Владимировна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
25	Яценко Нина Константиновна	ГБПОУ «ЛТПИТ»

2.1. Мастера производственного обучения Матвееву Е.Ю. назначить руководителем учебной практики.

3. Направить на учебную практику обучающихся группы 19О2 по профессии 15.01.32 Оператор станков с программным управлением с 15.02.2021г. по 01.05.2021г. (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.01 Изготовление деталей на металлорежущих станках различного вида и типа (сверлильных, токарных, фрезерных, копировальных, шпоночных и шлифовальных) по стадиям технологического процесса в соответствии с требованиями охраны труда и экологической безопасности - 66 час.:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
1	Ахмедов Дмитрий Кенанович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
2	Вотрина Елена Владимировна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
3	Гаврилов Данил Сергеевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
4	Головков Илья Максимович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
5	Еманов Владислав Сергеевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
6	Казаков Сергей Евгеньевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
7	Карташев Матвей Сергеевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
8	Киласев Максим Андреевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
9	Костарев Дмитрий Андреевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
10	Кротов Дмитрий Алексеевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
11	Кузякина Ольга Алексеевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
12	Латышев Никита Вячеславович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
13	Маматова Карина Руслановна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
14	Найданов Максим Сергеевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
15	Нечаев Владимир Николаевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
16	Огородов Дмитрий Алексеевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»

17	Пепеляев Денис Николаевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
18	Редов Даниил Андреевич	ГБПОУ «ЛТПИТ»
19	Сазонова Кристина Сергеевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
20	Фадеева Евгения Алексеевна	ГБПОУ «ЛТПИТ»
21	Худанин Владислав Александрович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
22	Чесноков Игорь Викторович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
23	Шуклин Иван Эдуардович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
24	Югринов Павел Олегович	ГБПОУ «ЛТПИТ»
25	Яхин Ильмир Айнурович	ГБПОУ «ЛТПИТ»

3.1. Мастера производственного обучения Бакушина А.И. (18 час.), мастера производственного обучения Шиляеву Т.Б.(48 час.) назначить руководителями учебной практики.

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

5. Контроль исполнения приказа возложить на Л.Д.Глухову, руководителя структурного подразделения; Хохрякова И.А., руководителя структурного подразделения.

Директор

В.В.Аспидов

Согласовано:

Плотникова М.С.

Глухова Л.Д.

Хохряков И.А.

Калашникова С.А.

Матвеева Е.Ю.

Бакушин А.И.

Шиляева Т.Б.

Иванова С.С.

**Функции  
руководителя учебной практики  
ГБПОУ «Пермский техникум промышленных и информационных технологий  
им. Б.Г.Изгагина», осуществляющих руководство учебной практикой**

**Функции руководителя учебной практики:**

- разрабатывает для студентов задания на учебную практику в соответствии с программой учебной практики, учебным планом, ФГОС СПО;
- на первом учебном занятии проводит инструктаж по технике безопасности с оформлением соответствующей записи в журнале инструктажа;
- осуществляет заполнение журнала учета учебных занятий, занятий по учебной практике;
- оформляет и комплектует пакет отчетных документов (форму отчета о практике, форму дневника о практике):
- выдает студентам в первый день учебной практики форму дневника о практике для заполнения в период прохождения практики;
- дает разъяснения студентам о принципах подготовки отчета о практике, выдает форму отчета о практике;
- проводит дифференцированный зачет (по окончании профессионального модуля);
- руководителю структурного подразделения по практике представляет отчетные документы на каждого студента не позднее 10 рабочих дней после завершения практики:
- отчет о практике,
- дневник о практике,
- зачетную ведомость,
- заполненный журнал учета учебных занятий.

## ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ

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

ФИО студента(тки) Смирнов Павел Андреевич

Группа: 19П1

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Место проведения практики ГБПОУ «ЛТПИТ»

Сроки проведения практики с «18» окт. 21 по «30» окт. 2021

Тематический план учебной практики согласно программе практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики	Кол-во часов
1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по технике безопасности	6
2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Обработка и нарезка картофеля, грибов и других клубнеплодов.	6
3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	18
Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			
Обработка нерыбного водного сырья.			
4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	40
		Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	
		Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	
		Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из дичи.	
		Приготовление котлетной массы из дичи и полуфабрикатов из нее.	
Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.			

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики	Кол-во часов
		Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
		Приготовление котлетной массы из кролика и полуфабрикатов из нее	
5.	Дифференцированный зачет		2
ИТОГО			72

Руководитель практики

от ГБПОУ ПТШПТ

преподаватель \_\_\_\_\_



Е.Ю. Матвеева

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

**ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО студента(ки) Симонова Татьяна Андреевна группа 19-11(П)








Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование профессионального модуля – ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента






Место проведения практики: ГБПОУ «ПТПИТ»

Сроки проведения практики: с 08.02.2021г. по 27.04/2021г.

Записи о работах, выполненных в период прохождения учебной практики

Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Подпись руководителя практики от ГБПОУ «ПТПИТ»
08.02.21	Изучение рецептов по ТБ. Определение способов приготовления способов приготовления овощей, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов домашней птицы.	6	
15.02.21	Первичная обработка овощей, мяса, рыбы. Размораживание рыбы, рыбных пф и мороженого сырья (карпаса, креветки). Разделка куриной рыбы на кружки и 3 вида филе. Определение качества пф.	6	
22.02.21.	Размораживание, обработка мяса домашней птицы. Приготовление П.Ф. котлет по стандарту, котлет по кавказки, чакчавет. Приготовление П.Ф. и-к для пива, отбивная Австралийская, шашлык, фрикодецца. Определение качества пф.	6	
01.03.21	Изучение рецептов приготовления и хранения. Приготовление П.Ф. из рыбы двух видов (рыба оттаявшая) туширы, запекания, (рыба запеченная по кавказки) приготовления П.Ф. из рыбной котлетной массы (рыбные котлеты) определение качества пф.	6	
15.03.21	Приготовление П.Ф. из мяса: мясо индейки, грудка отбивная куриная. Заправка котлет из мяса свинины. Определение качества пф.	6	
22.03.21	Заготовка пива различными способами. "В кармашек" заправка в котлеты; заправка в котлеты.	6	
29.03.21	Приготовление порционных П.Ф. приготовления котлет по кавказки и мацунеллы. Приготовление мяса по-австралийски (шашлык) определение качества пф.	6	



05.04.21	Нагрузка движимой имущественной массой. Парирование: пашироти, Бельская мясная колбаса, парирование.	6	
12.04.21	Противоположный ПП. Из рубленной массы: Бельская рубленая колбаса, пашироти, пашироти, пашироти.	6	
19.04.21	Оценки качества овощей, плодов, грибов. Пашироти, пашироти, пашироти, пашироти.	6	
26.04.21	Оценки качества мяса (мясо, колбаса, колбаса) рубленая пашироти, пашироти, пашироти.	6	
27.04.21	Изучение условий хранения овощей, плодов, грибов, пашироти, пашироти, пашироти, пашироти, пашироти, пашироти, пашироти, пашироти.	6	

Рекомендуемая оценка по практике: 4 (хорошо)

Руководитель практики  
от ГБПОУ «ПТТИТ»



подпись

Е. Ю. Матвеева  
И.О. Фамилия



05.21