

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

ПРИКАЗ

01.09.2021

г. Пермь

№ 284

по учебной части

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Направить на учебную практику обучающихся группы 19 О1, 19 О1п, 19 О2 по профессии 15.01.32 Оператор станков с программным управлением с 06.09.2021г. по 31.10.2021 г. (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.03 - 144 час.:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
группа 19 О1		
1	Азмуханов Станислав Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Бирюков Евгений Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Воеводин Вадим Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Ганеева Полина Рунаровна	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Епанов Владислав Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Ефремов Михаил Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Каримов Ильназ Марсович	ГБПОУ «ПТПИТ»
8	Ким Владислав Дмитриевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
9	Кочетков Руфат Рустамович	ГБПОУ «ПТПИТ»
10	Кузвесов Даниил Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Кусакин Илья Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
12	Лундяк Егор Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
13	Маленьких Сергей Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
14	Мугдасимов Денис Марселевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
15	Нечаев Андрей Николаевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
16	Нуретдинова Элина Забировна	ГБПОУ «ПТПИТ»

17	Пахомов Владимир Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
18	Петров Андрей Эдуардович	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Русских Кирилл Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
20	Терехов Данил Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
21	Фазлыев Алмаз Ильдарович	ГБПОУ «ПТПИТ»
22	Чеботков Станислав Германович	ГБПОУ «ПТПИТ»
23	Шуклин Андрей Анатольевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
24	Шуклин Кирилл Николаевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
25	Якубович Степан Константинович	ГБПОУ «ПТПИТ»
Группа 19 О1п		
1	Мухин Кирилл Анатольевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Сабирзянов Руслан Мукарамович	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Спиридонов Леонид Михайлович	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Трусов Виктор Вадимович	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Ходжазода Абдуллохи Махмадроджаб	ГБПОУ «ПТПИТ»
Группа 19 О2		
1	Ахмедов Дмирий Кенанович	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Вотрина Елена Владимировна	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Гаврилов Данил Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Головков Илья Максимович	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Еманов Владислав Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Казаков Сергей Евгеньевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Карташев Матвей Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
8	Киласев Максим Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
9	Костарев Дмитрий Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
10	Кротов Дмитрий Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Кузякина Ольга Алексеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
12	Латышев Никита Вячеславович	ГБПОУ «ПТПИТ»
13	Маматова Карина Руслановна	ГБПОУ «ПТПИТ»

14	Найданов Максим Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
15	Нечаев Владимир Николаевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
16	Пепеляев Денис Николаевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
17	Редов Даниил Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
18	Фадеева Евгения Алексеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Худанин Владислав Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
20	Чесноков Игорь Викторович	ГБПОУ «ПТПИТ»
21	Шуклин Иван Эдуардович	ГБПОУ «ПТПИТ»
22	Яхин Ильмир Айнурович	ГБПОУ «ПТПИТ»

2. Мастера производственного обучения Шавшукова И.В. назначить руководителем учебной практики.

3. Направить на учебную практику обучающихся группы 19 Н1, 19 Н1п, 19 Н2, 19 Н2п по профессии 15.01.23 Наладчик станков и оборудования в механообработке с 06.09.2021г. по 20.03.2022 г. (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.01-6час, ПМ.02-6 час, ПМ.03-432 час.

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
группа 19 Н1		
1	Белошапкин Иван Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Валеев Артур Рамилевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Вахрушев Лев Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Гладких Евгений Викторович	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Джентемиров Данил Артемович	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Епанов Данил Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Зинов Федор Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
8	Ионов Илья Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
9	Кашапов Райнур Маратович	ГБПОУ «ПТПИТ»
10	Мазеин Илья Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Миков Сергей Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
12	Ознобишин Владимир Олегович	ГБПОУ «ПТПИТ»
13	Першин Максим Григорьевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
14	Попов Егор Олегович	ГБПОУ «ПТПИТ»
15	Саласин Илья Олегович	ГБПОУ «ПТПИТ»

16	Федотов Александр Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
17	Черенев Сергей Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
18	Чувызгалов Артём Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Югрин Иван Дмитриевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
20	Янин Данил Денисович	ГБПОУ «ПТПИТ»
	Группа 19 Н1п	
1	Назаров Никита Петрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Селиванов Данил Вадимович	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Старков Алексей Константинович	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Старков Сергей Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Чупрунов Иван Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
	Группа 19 Н2	
1	Андрющенко Максим Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Бородулин Денис Валерьевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Васильев Артем Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Волков Артём Максимович	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Гортунов Тимур Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Елизарова Анастасия Алексеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Закиров Марлис Радикович	ГБПОУ «ПТПИТ»
8	Катаев Владислав Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»
9	Киласев Данил Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
10	Меньшикова Анастасия Владимировна	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Ожгибесов Дмитрий Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
12	Пашков Андрей Дмитриевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
13	Петров Кирилл Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
14	Разумов Кирилл Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
15	Тепляков Владислав Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
16	Цаплин Александр Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
17	Чувызгалов Вячеслав Павлович	ГБПОУ «ПТПИТ»

18	Шастин Егор Михайлович	ГБПОУ «ПТПИТ»
	Группа 19 Н2п	
1	Баталов Савва Игоревич	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Богомягков Даниил Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Калмыков Тимофей Дмитриевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Михалев Илья Егорович	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Попов Кирилл Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Третьяков Дмитрий Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»

4. Преподавателя Преккеля Д.В., преподавателя Казакова И.Д., мастера производственного обучения Шавшукова И.В., мастера производственного обучения Черпакову Т.А. назначить руководителями учебной практики.

5. Направить на учебную практику обучающихся группы 19 КН1, 19 КН1п по профессии 15.01.29 Контролер станочных и слесарных работ с 03.09.2021г. по 17.10.2021 г. (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.02- 138 час.

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
группа 19 КН1		
1	Андреева Ирина Вячеславовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Вавилова Алена Борисовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Варламова Яна Фёдоровна	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Горохова Дарья Дмитриевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Егорова Злата Александровна	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Желнова Алёна Васильевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Кадочникова Анастасия Петровна	ГБПОУ «ПТПИТ»
8	Кадырова Алина Дмитриевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
9	Калиниченко Регина Сергеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
10	Каменских Алена Игоревна	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Каменских Алла Игоревна	ГБПОУ «ПТПИТ»
12	Кузнецова Анастасия Сергеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
13	Кузнецова Евгения Александровна	ГБПОУ «ПТПИТ»
14	Левина Диана Михайловна	ГБПОУ «ПТПИТ»
15	Майорова Елизавета Денисовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
16	Моисеева Юлия Евгеньевна	ГБПОУ «ПТПИТ»

17	Осипова Анастасия Александровна	ГБПОУ «ПТПИТ»
18	Посохина Анастасия Дмитриевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Посохина Марина Дмитриевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
20	Пьянкова Полина Андреевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
21	Тихомирова Варвара Евгеньевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
22	Трясцина Дарья Андреевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
23	Тютикова Софья Михайловна	ГБПОУ «ПТПИТ»
24	Улитина Ксения Алексеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
25	Чудинова Дарья Владиславовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
	Группа 19 КН1п	ГБПОУ «ПТПИТ»
1	Агеева Дарья Денисовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Орехова Алена Романовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Пахомова Виктория Алексеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»

6. Преподавателя Хохлову М.Ю., мастера производственного обучения Батракову Г.А. назначить руководителями учебной практики.

7. Направить на учебную практику обучающихся группы 19 С1 по профессии 15.01.30 Слесарь с 02.09.2021г. по 17.10.2021 г. (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.02- 72 час., ПМ.03-72 час.

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
1	Арбузов Андрей Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Бегунков Максим Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Бражкин Егор Денисович	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Вагапов Эльнар Фидаилевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Гайфутдинов Руслан Евгеньевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Гилёв Данила Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Зуев Андрей Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
8	Каликов Руслан Ильдарович	ГБПОУ «ПТПИТ»
9	Кузнецов Эдуард Игоревич	ГБПОУ «ПТПИТ»
10	Лепихин Роман Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Лизунов Владимир Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
12	Михеев Данила Анатольевич	ГБПОУ «ПТПИТ»

13	Неволин Руслан Вугарович	ГБПОУ «ПТПИТ»
14	Плюснин Иван Дмитриевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
15	Попов Илья Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
16	Романчук Давид Арсентьевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
17	Рудяшко Данил Денисович	ГБПОУ «ПТПИТ»
18	Сабуров Константин Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Соляков Роман Олегович	ГБПОУ «ПТПИТ»
20	Суворов Сергей Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
21	Фотин Владимир Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
22	Цаплин Егор Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
23	Черепанов Тимофей Михайлович	ГБПОУ «ПТПИТ»
24	Швецов Денис Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
25	Юрлов Артём Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»

8. Преподавателя Ермилова В.А. назначить руководителем учебной практики.

9. Направить на учебную практику обучающихся группы 19П, 19П1п по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с 06.09.2021г. по 13.11.2021 г. (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.02- 144 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 19П1п	ГБПОУ «ПТПИТ»
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 «ПТПИТ»
9	Шарипов Артур Альфредович	ГБПОУ «ПТПИТ»

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

11. Направить на учебную практику обучающихся группы 20 СЗИ1, 20 СЗИ1п, 20 СЗИ2, 20СЗИ2п по специальности 10.02.01 Организация и технология защиты информации с 02.09.2021 по 01.05.2022 (рассредоточенная) по профессиональному модулю ПМ.04- 198 час.

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
	Группа 20 СЗИ1	
1	Аков Артур Евгеньевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Аргаляев Виктор Дмитриевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Афандиева Лилиана Ильфатовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Бабушкина Полина Леонидовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Богомоллова Алена Андреевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Бородкин Арсений Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Волегов Кирилл Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
8	Гришкевич Олег Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»
9	Иванова Любовь Владимировна	ГБПОУ «ПТПИТ»
10	Киселев Юрий Алексеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Клименко Степан Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
12	Лобашев Максим Павлович	ГБПОУ «ПТПИТ»
13	Лузина Дарья Алексеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
14	Маннапова Эльзана Радиковна	ГБПОУ «ПТПИТ»
15	Оборин Артем Денисович	ГБПОУ «ПТПИТ»
16	Пичугина Екатерина Андреевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
17	Садов Михаил Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
18	Светлакова Милана Николаевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Семакина Ульяна Андреевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
20	Туголуков Илья Николаевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
21	Фролов Артур Дмитриевич	ГБПОУ «ПТПИТ»

22	Чертулов Антон Игоревич	ГБПОУ «ПТПИТ»
23	Шеина Дарья Алексеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
24	Щербаков Илья Евгеньевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
25	Якушкин Владислав Валерьевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
	Группа 20 СЗИ1п	ГБПОУ «ПТПИТ»
1	Волков Александр Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Головин Егор Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Ларионов Владислав Романович	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Паршаков Егор Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Ребрунов Аркадий Константинович	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Собянин Вадим Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
	Группа 20 СЗИ2	ГБПОУ «ПТПИТ»
1	Абалмасова Вероника Владиславовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Брандышев Никита Денисович	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Гуцко Никита Павлович	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Дунаева Влада Сергеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Дутлова Олеся Михайловна	ГБПОУ «ПТПИТ»
6	Дыдыкина София Вадимовна	ГБПОУ «ПТПИТ»
7	Зверев Кирилл Александрович	ГБПОУ «ПТПИТ»
8	Истомина Дарья Михайловна	ГБПОУ «ПТПИТ»
9	Качинская Кристина Павловна	ГБПОУ «ПТПИТ»
10	Каюкова Милена Алексеевна	ГБПОУ «ПТПИТ»
11	Кирчанов Иван Павлович	ГБПОУ «ПТПИТ»
12	Кошкин Илья Сегеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
13	Мартьянов Александр Георгиевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
14	Перебатов Алексей Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»
15	Пугин Данил Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»

16	Решетняк Ярослав Максимович	ГБПОУ «ПТПИТ»
17	Селиванов Александр Денисович	ГБПОУ «ПТПИТ»
18	Семин Никита Сергеевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
19	Симонова Анастасия Александровна	ГБПОУ «ПТПИТ»
20	Тарасов Антон Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
21	Устюгов Андрей Николаевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
22	Чирков Максим Михайлович	ГБПОУ «ПТПИТ»
20 СЗИ 2п		
1	Баяндин Евгений Владимирович	ГБПОУ «ПТПИТ»
2	Кобелев Тимофей Юрьевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
3	Кожевников Кирилл Андреевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
4	Конев Михаил Николаевич	ГБПОУ «ПТПИТ»
5	Тагиров Родион Фанилевич	ГБПОУ «ПТПИТ»

12. Преподавателя Широкову Ю.М. назначить руководителем учебной практики.

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

14. 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.

Черпакова Т.А.

Матвеева Е.Ю.

Шавшуков И.В.

Преккель Д.В.

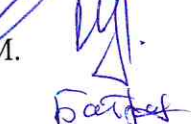
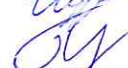
Казаков И.Д.

Хохлова М.Ю.

Ермилов В.А.

Широкова Ю.М.

Батракова Г.А.



**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;
- выдает студентам в первый день учебной практики форму дневника о практике для заполнения в период прохождения практики;
- 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:
- задание на учебную практику,
- дневник о практике,
- зачетную ведомость,
- заполненный журнал учета учебных занятий.

Черпакова Т.А.

Матвеева Е.Ю.

Шавшуков И.В.

Преккель Д.В.

Казаков И.Д.

Хохлова М.Ю.

Ермилов В.А.

Широкова Ю.М.

Батракова Г.А.

ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ

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

ФИО студента(тки) Сусуминна Владимировна

Группа: 19П1

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Место проведения практики ГБПОУ «ПТПИТ»

Сроки проведения практики с « 08.09.21 » по « 12.10.21 »

Тематический план учебной практики согласно программе практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с требованиями безопасности труда и пожарной безопасности. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. Организация рабочего места, подготовка оборудования, подбор инвентаря и посуды Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
2.	Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление бульонов и отваров. Правила варки. Классификация. Органолептическая оценка качества, хранение бульонов и отваров Способы оттяжки бульонов. Подготовка мяса для первых блюд. Приготовление щей, борщей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи	6
3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление рассольников, солянок, супов с картофелем, крупами и макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, супов кремов супов с морепродуктами, субпродуктами, с домашней птицей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сладких и холодных супов. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление супов национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению.	12
4.	Раздел 4. Осуществлять	Приготовление горячих соусов белых, красных,	12

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики	Кол-во часов
	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	соусов без муки. Приготовление сложных яично- масляных смесей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных горячих фирменных соусов. Приготовление холодных соусов, салатных заправок. Приготовление сложных соусов национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	
5.	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных и жареных овощей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи Приготовление сложных блюд из тушёных и запеченных овощей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление блюд из круп и бобовых. Правила варки каш. Приготовление блюд из макаронных изделий. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	18
6.	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление сложных блюд из яиц. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из творога. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из сыра и муки. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	12
7.	Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление сложных горячих закусок из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из отварной припущенной и жареной рыбы. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из отварной припущенной и жареной рыбы. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из рыбы	24

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики	Кол-во часов
		национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	
8.	Раздел 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<p>Приготовление сложных горячих закусок из мяса. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.</p> <p>Приготовление сложных блюд из отварного и жареного мяса. Приготовление сложных блюд из тушеного и запеченного мяса. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.</p> <p>Приготовление сложных отварных и тушеных блюд из домашней птицы. Приготовление сложных жареных и запеченных блюд из домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.</p> <p>Приготовление сложных блюд из субпродуктов. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.</p> <p>Приготовление сложных блюд из дичи и кролика. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.</p> <p>Приготовление сложных блюд из мяса национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из мяса национальной и европейской кухни.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	52
Дифференцированный зачет			2
ИТОГО			144

Руководитель практики от ГБПОУ ПТЦИТ

преподаватель _____



Е.Ю.Матвеева

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

ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента(ки) Хуридина Владислава Олеговна группа 19П1










Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Место проведения практики: ГБПОУ «ПТПИТ»

Сроки проведения практики: с 06.09.2021 по 10.11.2021

Записи о работах, выполненных в период прохождения учебной практики

Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Подпись руководителя практики от ГБПОУ «ПТПИТ»
06.09.21	Инструктаж по Т.Б изучение основных инструкций при прохождении учебной практики.	6	
07.09.21	Оформление задвока на продукты для приготовления горячих блюд (Суп-погре)	6	
08.09.21	Приготовление суп-погре в ассортименте, оценка качества, порционирование, сервировка, подача.	6	
13.09.21	Выбор, подготовка ингредиентов, приправ, специй, для приготовления блюд с учетом их сочетаемости с основными продуктами.	6	
14.09.21	Приготовление салаты, «домашний», сервировка, подача, оценка качества.	6	
15.09.21	Приготовление пюре из фаршированных овощей и рисом, соус сметанно-томатный, сервировка, оценка, уборка рабочего места.	6	
20.09.21	Расчет стоимости супов (суп-погре, со-лянки, уха, картофель с овощами)	6	
21.09.21	Приготовление ухи «Восточная», оценка качества, порционирование, сервировка, подача	6	
22.09.21	Приготовление чебуресов, оценка качества, сервирование, порционирование.	6	

24.09.21	Приготовление котлет по киевски, порционирование.	6	
28.09.21	Приготовление супа "картофельный с бобами" и сервировка, порционирование, оценка качества подачи.	6	
29.09.21	Приготовление котлет по столичному, порционирование, сервировка.	6	
04.10.21	Приготовление рулета (мидий) с сыром и грибами.	6	
05.10.21	Оформление залив по продуктам для приготовления котлет по столичному.	6	
06.10.21	Приготовление молочных супов алгоритмы, оценка качества, сервировка.	6	
11.10.21	Приготовление картофеля (рулет), соус сметанно-помидорный.	6	
12.10.21	Оформление залив по продуктам, рулет и тефтелей.	6	
13.10.21	Способы отапливания заморозки в готовых блюдах, хранение.	6	
18.10.21	Приготовление жареной рыбы, рубленых, порции: поре.	6	
19.10.21	Приготовление рыбы запечен в сметанном соусе, оценка качества, сервировка.	6	
08.11.21	Приготовление рыбы, запеченной во фритюре, оценка качества, сервировка.	6	
09.11.21	Оформление залив по продуктам для приготовления рыбных блюд.	6	
10.11.21	Приготовление закуски поваренной фарша с салатом.	6	
12.11.21	Выполнение практических заданий в соответствии с видом проф. деятельности.	6	

Рекомендуемая оценка по практике: отлично (5)

Руководитель практики
от ГБПОУ «ПТПИТ»



21

подпись

Матвеева Е.Ю.

И.О. Фамилия