

**Аттестационный лист  
по производственной практике**

1. \_\_\_\_\_ гр. № П-39 2 курс

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения практики с 15.05.2022 г. по 16.06.2022г. ПМ.01.

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время производственной практики:

№п/п	Виды работ	Объем часов	Отметка о выполнении (выполнил/не выполнил)
1.	Тема 1.1. Вводный инструктаж. Инструктаж по ТБ. Проверка знаний обучающихся требований ТБ. Ознакомление с предприятием. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов. Знакомство с нормативными документами.	6 часов.	
2.	Тема 1.2. Механическая и кулинарная обработка корне-клубнеплодов, капустных овощей, десертных салатных – шпинатных, плодовых овощей.	6 часов.	
3.	Тема 1.3. Обработка и нарезка простыми и сложными формами клубне – и корнеплодов, овощей	6 часов.	
4.	Тема 1.4. Обработка и нарезка капустных и луковых овощей	6 часов.	
5.	Тема 1.5. Подготовка овощей для фарширования	6 часов.	
6.	Тема 1.6. Обработка консервированных овощей.	6 часов.	
7.	Тема 1.7. Механическая и кулинарная обработка грибов.	6 часов.	

8.	Тема 1.8. Первичная обработка рыбы с костным и скелетом. Обработка и разделка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	6 часов.	
9.	Тема 1.9. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки, припускания, запекания, маринования.	6 часов.	
10.	Тема 1.10. Приготовление фаршированной рыбы.	6 часов.	
11.	Тема 1.11. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.	6 часов.	
12.	Тема 1.12 Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов	6 часов.	
13.	Тема 1.13. Механическая кулинарная обработка мяса.	6 часов.	
14.	Тема 1.14. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	6 часов.	
15.	Тема 1.15. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.	6 часов.	
16.	Тема 1.16. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	6 часов.	
17.	Тема 1.17. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса (говядина).	6 часов.	
18.	Тема 1.18. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса (баранина).	6 часов.	
19.	Тема 1.19. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых, порционных	6 часов.	

	полуфабрикатов из мяса (свинина).		
20.	Тема 1.20. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	6 часов.	
21.	Тема 1.21. Обработка субпродуктов и костей.	6 часов.	
22.	Тема 1.22. Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы, дичи, кролика	6 часов.	
23.	Тема 1.23. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы.	6 часов.	
24.	Тема 1.24. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	6 часов.	

Качество выполнения работ в организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Ответственного лица организации \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О

М.П.