

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Никитиной Дарьи Александровны

обучающуюся на 3 курсе по профессии –специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

*код и наименование*

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации И.И. Иванова А.И. г.Омск ул. Суворова 1<sup>А</sup> кв  
*наименование организации, юридический адрес*

### Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.



Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

И.И. Иванова Зав. производством  
 Ф.И.О. должность

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Иванова Никиты Сергеевича

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

*код и наименование*

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации

ТБПОУ АО «ОУТ»

*наименование организации, юридический адрес*

### Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.

М.П.

Подпись руководителя практики Иванова

Ф.И.О.

должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

Ф И О

должность



## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Распутиной Екатерины Сергеевны

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

*код и наименование*

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации И.И. Мухомова АИ. «Омега при Суворовца 1<sup>А</sup> кв.1  
*наименование организации, юридический адрес*

### Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.



Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики) \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

должность

Мухомова Зав. производством

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Лопатина Александра Руслановича

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации СП ТБЧЗ АО «Амурская ЦРБ «Молошуйская»  
 наименование организации, юридический адрес  
 районная больница № 1, Молошуйская ул. Ленинск  
 г. БЗ.

### Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.



Подпись руководителя практики

Вурова Елена Александровна | повар  
 Ф.И.О. | должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

Томасов Александр | Заведующий С.П.  
 Ф.И.О. | должность

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Лебедевой Лины Игоревны

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации ИП Новиков Сергей Борисович  
наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.

М.П.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*

*Новиков*

*директор*

Ф.И.О.

должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

*[Handwritten signature]*

*Новиков*

*директор*

Ф.И.О.

должность

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

**Вишняковой Алины Викторовны**

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

*код и наименование*

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации кафе "Теремок" ИП Артемьева Алина  
*наименование организации, юридический адрес*

### Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.



Подпись руководителя практики

*Артемьева О.А.*

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
должность

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Бровков Дмитрий Алексеевич

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации ИП Рамкина Е.А.

наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.

М.П.

Подпись руководителя практики

*ред. пр.*

Ф.И.О.

должность

*Дурасова Е.В.*

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

Ф.И.О.

должность



# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Щеголихина Кирилла Алексеевича

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации ИП Алексева О.А. кафе «Теремок»  
наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%



Дата «08» июля 2022 г.

Подпись руководителя практики

*[Handwritten signature]*

*Алексеева О.А.*

Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

Ф.И.О.

должность



# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Александрова Кирилла Александровича

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации ГБОУ ДО «ИТ»

наименование организации, юридический адрес

## Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.

М.П.

Подпись руководителя практики

Александрова Кирилл Александрович

Ф.И.О.

должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

Александрова Кирилл Александрович

Ф.И.О.

должность

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Заболотной Валерии Михайловны

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации РБПОУ АО «ОИТ»

наименование организации, юридический адрес

## Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.



Подпись руководителя практики

Смирнова, Анна

Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. должность

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Мининой Алены Александровны

обучающуюся на 3 курсе по профессии – специальности программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

в объеме 210 часов с «28» мая 2022 г. по «08» июля 2022 г.

в организации

ГБПОУ АО «ОСН»

наименование организации, юридический адрес

## Виды и качество выполнения работ

	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	100%
2	выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	100%
3	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	100%
4	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	100%
5	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	100%
6	выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	100%

Дата «08» июля 2022 г.



Подпись руководителя практики

*Мисеросова*

Ф.И.О.

должность

Подпись ответственного лица организации (базы, практики)

Ф.И.О.

должность