

(младшие проживающие) день-8

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Завтрак</u>		
205	Каша пшеничная молочная жидкая <small>молоко 2,5% гост31450-2013, пл. л., крупа пшено, масло сливочное, сахар-песок</small>	Калорийность-284, Белки-8, Жиры-9, Углеводы-36
200	Какао-напиток на молоке <small>молоко 2,5% гост31450-2013, пл. л., сахар-песок, какао-порошок</small>	Калорийность-144, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25
10	Сыр порционный(10)	Калорийность-36, Белки-3, Жиры-3
50	Батон (50)	Калорийность-129, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-26
Итого за Завтрак		Калорийность-593, Белки-19, Жиры-16, Углеводы-87
<u>Второй завтрак</u>		
100	Яблоки	Калорийность-47, Углеводы-10
Итого за Второй завтрак		Калорийность-47, Углеводы-10
<u>Обед</u>		
60	Салат картофельный с капустой квашеной (60) <small>картофель, капуста квашеная, морковь, лук репчатый, масло растительное</small>	Калорийность-62, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-8
200	Борщ с капустой и картофелем (200) <small>свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, сметана, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, масло растительное, сахар-песок</small>	Калорийность-76, Белки-1, Жиры-4, Углеводы-9
110	Печень по-строгановски <small>печень говяжья дл замороженная, сметана, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная в/с, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	Калорийность-370, Белки-23, Жиры-29, Углеводы-5
150	Пюре картофельное (150) <small>картофель, молоко 2,5% гост31450-2013, пл. л., масло сливочное</small>	Калорийность-138, Белки-3, Жиры-7, Углеводы-16
200	Компот из смеси <small>компотная смесь из сухофруктов, сахар-песок</small>	Калорийность-110, Белки-1, Углеводы-27
50	Хлеб белый пшеничный(50)	Калорийность-118, Белки-4, Углеводы-25
60	Хлеб ржано-пшеничный (60)	Калорийность-70, Белки-3, Углеводы-13
Итого за Обед		Калорийность-944, Белки-36, Жиры-43, Углеводы-103
<u>Полдник</u>		
200	Сок фруктовый (200)	
10	Печенье	Калорийность-125, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-22
Итого за Полдник		Калорийность-125, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-22
<u>Ужин</u>		
60	Винегрет овощной (60) <small>огурцы консервированные, картофель, свекла, лук репчатый, морковь, масло растительное</small>	Калорийность-78, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-5
90	Рыба, запеченная в мундире <small>минтай, яйцо, молоко 2,5% гост31450-2013, пл. л., мука пшеничная в/с, масло растительное</small>	Калорийность-132, Белки-14, Жиры-7, Углеводы-3
150	Картофель отварной в молоке(150) <small>картофель, молоко 2,5% гост31450-2013, пл. л., мука пшеничная в/с, масло растительное</small>	Калорийность-132, Белки-14, Жиры-7, Углеводы-3
200	Чай черный с сахаром <small>сахар-песок, чай черный</small>	Калорийность-60, Углеводы-15
60	Хлеб ржано-пшеничный (60)	Калорийность-70, Белки-3, Углеводы-13
20	Хлеб белый пшеничный (20)	Калорийность-93, Белки-3, Углеводы-21
180	Йогурт фруктовый	Калорийность-174, Белки-10, Жиры-6, Углеводы-17
Итого за Ужин		Калорийность-669, Белки-42, Жиры-26, Углеводы-64
Итого за день		Калорийность-2 378, Белки-99, Жиры-89, Углеводы-286

Приложение 3

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Пермский машиностроительный колледж"

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

ФИО студента (полностью)	Поденьщикова Екатерина Михайловна
Курс обучения	4
Форма обучения	<input type="checkbox"/> очная <input type="checkbox"/> заочная
Код специальности / профессии	ТМС-20-2
Наименование специальности / профессии	Технология машиностроения

успешно прошел(ла) производственную (по профилю специальности) практику

Сроки практики	с «08» Марта 2024 г. по «___» _____ 20__ г.
Количество часов практики	144
Наименование организации – места прохождения практики, юридический адрес	АО "УНИИКМ", ул. Новозвягинская 57

**Сведения об уровне освоения студентом профессиональных компетенций
(оценка руководителя практики от организации)**

Профессиональные компетенции (индекс и наименование)	Уровень освоения компетенций*			Не освоена
	<input type="checkbox"/> ознакомительный	<input type="checkbox"/> репродуктивный	<input type="checkbox"/> продуктивный	
ПК 1.1 Использовать конструкторскую документацию при разработке технологических процессов изготовления деталей	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ПК 1.2 Выбирать метод получения заготовок и схемы их базирования	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ПК 1.3 Составлять маршруты изготовления деталей и проектировать	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>