

Отчет о прохождении учебно-ознакомительной практики

профессионального модуля ПМ-02

«Выполнение первичной кулинарной обработки с учётом особенностей используемого сырья»
в количестве часов -48 часов

по специальности 10130300 «Организация питания», квалификация: 3W10130301 «Кондитер-декоратор», 3W10130302 «Повар»

с 25.04.2022 по 04.05.2022 года группа № 12 в количестве 23 человек, проходили технологическую практику на предприятии района ТОО «Айыртау Кэпитал Менеджмент»

Практику проходили студенты:

Алексеев Александр Владиславович, Асан Даулет Аскарулы,
Багрова Наталья Александровна, Габдоллаева Асылтас Асетовна
Голубенко Надежда Андреевна, Уфимцева Алина Муратовна
Журамская Ксения Сергеевна, Королько Августина Валерьевна
Куликов Тарлан Омарович, Курило Маргарита Александровна
Лакомкина Виктория Евгеньевна, Метлигина Ирина Васильевна
Мощенко Роман Витальевич, Насонова Инна Сергеевна
Рычко Альбина Александровна, Салогуб Татьяна Николаевна
Тетерина Алина Александровна, Филиппи Снежанна Юрьевна
Фишер Татьяна Сергеевна, Чабан Виктор Евгеньевич
Шахматов Николай Николаевич, Шмидт Карина Сергеевна
Шнель Анастасия Семёновна

Перед началом практики, мастером производственного обучения, был проведен инструктаж по технике безопасности и правилам личной гигиены повара.

Выполняли работы согласно тематического плана п/практики:

ознакомление с характеристикой типов общественного питания,
ознакомление с производственной инфраструктурой и ее характеристикой,
ознакомление с горячим цехом, ознакомление с холодным цехом,
ознакомление с рыбным цехом, ознакомление с кондитерским цехом,
ознакомление с мясным цехом, ознакомление с цехом мучных изделий.

Учащиеся в период прохождения учебно-ознакомительной практики ознакомились с предприятием, где проходят практику.

За время прохождения учебно-ознакомительной практики студенты зарекомендовали себя, как ответственные и дисциплинированные сотрудники, умеющие применять на практике полученные за время обучения знания, такие как:

- продолжение формирования профессионального мастерства по выполнению сложных видов работ.
- освоение установленных норм выработки.
- адаптация студентов в конкретных условиях коллективов, бригад, звеньев.
- овладение высокопроизводительными методами труда.

Программа практики была выполнена качественно и в полном объеме.

По итогам учебно-ознакомительной практики все студенты получили хорошие отзывы и зарекомендовали себя с положительной стороны. В процессе практики студенты вели дневник, где фиксировался объем проделанной работы, оценка и утверждалось старшим поваром предприятия. В период практики были закреплены теоретические знания, полученные в процессе обучения по профессиональному модулю.

На протяжении практики осуществляется контроль за работой обучающихся мастером производственного обучения.

Мастер п/о:



Ламеко О.А.

«Утверждаю»

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
КГУ «Агротехнический колледж
с.Саумалколь Айыртауского района»

Оберемко О.Н.

«25» апреля 2022г.

«Согласовано»

Руководитель профессиональной практики

(организация предприятия, учреждения)



Ф.И.О. (при его наличии)
«25» апреля 2022г.

Рабочая учебная программа учебно-ознакомительной практики 2021-2022 учебного года группы № 12 с 25.04.22г. по 04.05.22г.

Специальность: 10130300 «Организация питания»

Квалификация 3W10130302 «Повар» : 3W10130301 «Кондитер-оформитель»,

ПМ02 -48 часа

Курс 1 КГУ «Агротехнический колледж с.Саумалколь Айыртауского района

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1	Раздел 1 Введение Требования безопасности труда. Правила личной гигиены. Р.О.1.1 Знает правило безопасности труда, безопасность труда, правило личной гигиены на предприятии.	Тема: Требования безопасности труда. Правила личной гигиены. Умеет применять на практике правило безопасности труда, правило личной гигиены.	3ч					3ч	Учебно-ознакомительная практика
2	Раздел 2 Ознакомление с характеристикой типов общественного питания. Р.О.2.1 Знает производственный цикл, осуществляющийся в предприятиях питания.	Тема: Ознакомление с характеристикой типов общественного питания. Умеет анализировать на практике производственный цикл, осуществляющийся в предприятиях питания.	6ч					6ч	Учебно-ознакомительная практика
3	Раздел 3 Ознакомление с производственной инфраструктурой и ее характеристикой. Р.О. 3.1.Знает требования производственной, трудовой и технологической дисциплины.	Тема: Ознакомление с производственной инфраструктурой и ее характеристикой. Умеет применять на практике требования производственной, трудовой и технологической дисциплины	6ч.					6ч.	Учебно-ознакомительная практика

4	Ознакомление с горячим цехом. Р.О.3.2 Знает работу горячего цеха. Р.О.3.3 Знает организацию рабочего цеха.	Тема: Ознакомление с горячим цехом. Умеет рационально организовать работу горячего цеха. Умеет организовать рабочее место.	6ч.	6ч.	Учебно-ознакомительная практика
5	Ознакомление с холодным цехом. Р.О.3.4 Знает правила организации работы холодного цеха. Р.О.3.5 Знает организацию рабочего места.	Тема : Ознакомление с холодным цехом. Умеет применять на практике правила организации работы холодного цеха. Умеет организовать рабочее место.	4ч.	4ч.	Учебно-ознакомительная практика
5	Ознакомление с рыбным цехом. Р.О.3.6 Знает правила организации работы рыбного цеха. Р.О.3.7 Знает организацию рабочего места.	Тема: Ознакомление с рыбным цехом. Умеет применять на практике правила организации работы рыбного цеха. Умеет организовать рабочее место.	6ч.	6ч.	Учебно-ознакомительная практика
7	Ознакомление с кондитерским цехом. Р.О.3.8 Знает правила расположения оборудования и условия.	Тема: Ознакомление с кондитерским цехом. Умеет организовать рабочий процесс.	6ч	6ч	Учебно-ознакомительная практика
3	Ознакомление с мясным цехом Р.О.3.9 Знает правила работы мясного цеха.	Тема: Ознакомление с мясным цехом Умеет применить на практике правила работы мясного цеха.	6ч	6ч	Учебно-ознакомительная практика
3	Ознакомление с цехом мучных изделий. Р.О.3.10 Знает организацию работы цеха мучных изделий.	Тема: Ознакомление с цехом мучных изделий. Умеет применять на практике организацию работ цеха мучных изделий, организует рабочее место.	5ч	5ч	Учебно-ознакомительная практика
Курсовой проект/работа (если запланировано)					
Итого часов		48ч		48ч.	

Отчет о прохождении учебно-ознакомительной практики

профессионального модуля ПМ-02

«Выполнение первичной кулинарной обработки с учётом особенностей используемого сырья»
в количестве часов -48 часов

по специальности 10130300 «Организация питания», квалификация: 3W10130301 «Кондитер-декоратор», 3W10130302 «Повар»

с 25.04.2022 по 04.05.2022 года группа № 12 в количестве 23 человек, проходили технологическую практику на предприятии района ТОО «Айыртау Кэпитал Менеджмент»

Практику проходили студенты:

Алексеев Александр Владиславович, Асан Даулет Аскарулы,
Багрова Наталья Александровна, Габдоллаева Асылтас Асетовна
Голубенко Надежда Андреевна, Уфимцева Алина Муратовна
Журамская Ксения Сергеевна, Королько Августина Валерьевна
Куликов Тарлан Омарович, Курило Маргарита Александровна
Лакомкина Виктория Евгеньевна, Метлигина Ирина Васильевна
Мощенко Роман Витальевич, Насонова Инна Сергеевна
Рычко Альбина Александровна, Салогуб Татьяна Николаевна
Тетерина Алина Александровна, Филиппи Снежанна Юрьевна
Фишер Татьяна Сергеевна, Чабан Виктор Евгеньевич
Шахматов Николай Николаевич, Шмидт Карина Сергеевна
Шнель Анастасия Семёновна

Перед началом практики, мастером производственного обучения, был проведен инструктаж по технике безопасности и правилам личной гигиены повара.

Выполняли работы согласно тематического плана п/практики:

ознакомление с характеристикой типов общественного питания,
ознакомление с производственной инфраструктурой и ее характеристикой,
ознакомление с горячим цехом, ознакомление с холодным цехом,
ознакомление с рыбным цехом, ознакомление с кондитерским цехом,
ознакомление с мясным цехом, ознакомление с цехом мучных изделий.

Учащиеся в период прохождения учебно-ознакомительной практики ознакомились с предприятием, где проходят практику.

За время прохождения учебно-ознакомительной практики студенты зарекомендовали себя, как ответственные и дисциплинированные сотрудники, умеющие применять на практике полученные за время обучения знания, такие как:

- продолжение формирования профессионального мастерства по выполнению сложных видов работ.
- освоение установленных норм выработки.
- адаптация студентов в конкретных условиях коллективов, бригад, звеньев.
- овладение высокопроизводительными методами труда.

Программа практики была выполнена качественно и в полном объеме.

По итогам учебно-ознакомительной практики все студенты получили хорошие отзывы и зарекомендовали себя с положительной стороны. В процессе практики студенты вели дневник, где фиксировался объем проделанной работы, оценка и утверждалось старшим поваром предприятия. В период практики были закреплены теоретические знания, полученные в процессе обучения по профессиональному модулю.

На протяжении практики осуществляется контроль за работой обучающихся мастером производственного обучения.

Мастер п/о:

Ламеко О.А.