

Утверждаю»

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

КГУ «Агроинженерский колледж с.Саумалколь

Айыртасовского района

Оберемко О.Н

«14» марта 2022 год.

«Согласовано»

Руководитель профессиональной практики

ЖШҚОО «БІГ СТРОЙ»

«14» марта 2022 г.



Рабочая учебная программа производственной практики 2021-2022 уч.год.

Группа № 32 курс 3 с 14.03.2022 по 04.04.2022

Количество часов – 108 часов.

Список группы № "32" Фермерское хозяйство «повар-продавец»

Специальность : 1504000 « Фермерское хозяйство»

Квалификация: 150405 2 « повар-продавец»

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретическое	Лабораторное-практическое	Индивидуальные			
ПМ 03. Инвентаризация товаров.									
1	Раздел № 1. Техника Безопасности. Правила соблюдения санитарно-технических норм. РО. 01 Знает технику безопасности, правила личной гигиены. Организацию рабочего места. РО. 02 Умеет организовать рабочее место.	Тема.1.Техника Безопасности. Правила личной гигиены. Знает: - Технику безопасности и правила личной гигиены и особенности организации рабочих мест. Умеет: Организовывать рабочее место. Обновлять свои знания и навыки в течение всей практики. Выполнять правила техники безопасности.. Выполнять санитарные требования.	6					6	Производственная практика.

Раздел № 2. Проведение инвентаризации зернамучных продовольственных товаров. РО 1 Знает: Инвентаризацию зернамучных продовольственных товаров. РО 2. Умеет: Проведение инвентаризации зернамучных продовольственных товаров.	Тема 2. Проведение инвентаризации зернамучных продовольственных товаров Знает: Инвентаризацию зернамучных продовольственных товаров. Умеет: Проведение инвентаризации зернамучных продовольственных товаров	6				6	Производственная практика.
Раздел № 3 Заполнение инвентаризационные описи зерновых продовольственных товаров. РО 1 Знает: Инвентаризационные описи зерновых продовольственных товаров. РО 2. Умеет: Составлять описи зерновых продовольственных товаров.	Тема 3. Заполнение инвентаризационные описи зерновых продовольственных товаров Знает: Инвентаризационные описи зерновых продовольственных товаров. Умеет: Составлять описи зерновых продовольственных товаров.	6				6	Производственная практика.
Раздел № 4 Составление сличительной ведомости зернамучных продовольственных товаров. РО 1. Знает: Составление сличительной ведомости зернамучных продовольственных товаров. РО 2. Умеет: Составлять ведомости зернамучных продовольственных товаров.	Тема 4. Составление сличительной ведомости зернамучных продовольственных товаров. Знает: Составление сличительной ведомости зернамучных продовольственных товаров. Умеет: Составлять ведомости зернамучных продовольственных товаров.	6				6	Производственная практика
Раздел № 5 Заполнения инвентаризационной описи кондитерских изделий. РО 1. Знает: Составление инвентаризационной описи кондитерских изделий РО 2. Умеет: Составлять инвентаризационную опись кондитерских изделий.	Тема 5. Заполнения инвентаризационной описи кондитерских изделий. Знает: Составление инвентаризационной описи кондитерских изделий Умеет: Составлять инвентаризационную опись кондитерских изделий.	6				6	Производственная практика.
Раздел № 6 Составления сличительной ведомости кондитерских изделий. РО 1. Знает: Составления сличительной ведомости кондитерских изделий	Тема 6. Составления сличительной ведомости кондитерских изделий. Знает: Составления сличительной ведомости кондитерских изделий. Умеет: Составлять сличительную	6				6	Производственная практика.

[illegible]



Раздел № 11 Заполнения инвентаризационной описи рыбы и рыбных товаров. РО 1. Знает: Как правильно заполнять инвентаризационной описи рыбы и рыбных товаров. РО 2. Умеет: Заполнять инвентаризационной описи рыбы и рыбных товаров	Тема 11 Заполнения инвентаризационной описи рыбы и рыбных товаров. Знает: Как правильно заполнять инвентаризационной описи рыбы и рыбных товаров. Умеет: Заполнять инвентаризационной описи рыбы и рыбных товаров	6				6	Производственная практика.
Раздел № 12 Составление сличительной ведомости рыбы и рыбных товаров. РО 1. Знает: Как правильно составлять сличительной ведомость рыбы и рыбных товаров РО 2. Умеет: Составлять сличительной ведомость рыбы и рыбных товаров	Тема 12 Составление сличительной ведомости рыбы и рыбных товаров. Знает: Как правильно составлять сличительной ведомость рыбы и рыбных товаров Умеет: Составлять сличительной ведомость рыбы и рыбных товаров	6				6	Производственная практика.
Раздел № 13 Проведение инвентаризацию хлебобулочных изделий. РО 1. Знает: Как правильно проводить инвентаризацию хлебобулочных изделий. РО 2. Умеет: Проводить инвентаризацию хлебобулочных изделий.	Тема 13 Проведение инвентаризацию хлебобулочных изделий. Знает: Как правильно проводить инвентаризацию хлебобулочных изделий. Умеет: Проводить инвентаризацию хлебобулочных изделий.	6				6	Производственная практика.
Раздел № 14 Составление сличительной ведомости хлебобулочных изделий. РО 1. Знает: Как правильно составлять сличительную ведомость хлебобулочных изделий РО 2. Умеет: Составлять сличительную ведомость хлебобулочных изделий	Тема 14. Составление сличительной ведомости хлебобулочных изделий. Знает: Как правильно составлять сличительную ведомость хлебобулочных изделий Умеет: Составлять сличительную ведомость хлебобулочных изделий	6				6	Производственная практика.
Раздел № 15 Инвентаризационной запас составление описи продуктов. РО 1. Знает: Как правильно составлять инвентаризационный запас составление описи продуктов РО 2. Умеет: Составлять инвентаризационный запас составление описи продуктов	Тема 15 Инвентаризационный запас составление описи продуктов. Знает: Как правильно составлять инвентаризационный запас составление описи продуктов Умеет: Составлять инвентаризационный запас	6				6	Производственная практика.

[illegible]