

**Коммунальное государственное  
учреждение «Агротехнический  
колледж с.Саумалколь  
Айыртауского района» акимата  
Северо-Казахстанской области  
Министерства образования и  
науки Республики Казахстан**

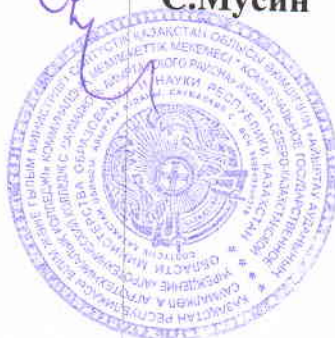
## ПРИКАЗ

**№ 02-23/04**

**с.Саумалколь**

Согласно учебного плана **ПРИКАЗЫВАЮ:** направить на технологическую практику с 19 февраля 2021 года по 02 марта 2021 года группу № 22 «Фермерское хозяйство» (повар-продавец), согласно списка обучающихся по программе 261-024-000 в количестве 17 человек. Список прилагается.

**С.Мусин**



**Программа прохождения практики по профессиональным модулям.**

<b>№ П/П</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),</b>	<b>Содержание учебного материала и квалификационная работа (если предусмотрены)</b>	<b>Количество часов</b>
<b>ПК 2. Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.</b>			
1	Ознакомление с требованиями безопасности, пожарной безопасности и санитарными требованиями на рабочем месте.	Организация работы по охране труда в торговых предприятиях. Типовые инструкции по охране труда. Требования безопасности перед началом работы. Соблюдение санитарии и гигиены перед работой, и во время работы. Соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием. Следить за исправностью инвентаря, приспособлений и инструментов.	4
2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Значение овощей в питании человека, их пищевая ценность. Классификация овощей, приемка и взвешивание, сортировка, промывание и способы очистки. Очистка картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных, десертных овощей, зелени, а также полуфабрикаты из них и способы нарезки. Обработка и нарезка консервированных овощей и грибов, их пищевая ценность.	16
3	Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и рыбных морепродуктов.	Пищевая ценность рыбного и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного и нерыбного водного сырья, характеристика, требования к качеству. Первичная обработка рыб с костным скелетом, разделка, нарезка полуфабрикатов, их панирование. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству. Использование рыбных пищевых отходов. Условия и сроки хранения. Приготовление всех видов блюд.	16

4	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и мяса с/х птицы, дичи, кролика. Приготовление всех видов блюд.</p>	<p>Пищевая ценность мяса, виды мяса, способы дефростации. Кулинарная разделка и обвалка мясных туш, зачистка костей. Кулинарное назначение частей туш. Приготовление натуральных полуфабрикатов и котлетной массы, полуфабрикаты из нее: биточки, котлеты, шницели, тефтели, зразы, рулеты. Виды субпродуктов и их пищевая ценность. Правила обработки голов, ног, печени, почек. Их назначение. Виды сельхоз птицы, правила первичной обработки. Заправка тушек, обработка потрохов и их использование. Полуфабрикаты из птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Учащиеся должны знать: основные виды сырья, их кулинарное назначение, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы определения. Правила и последовательность выполнения операций по первичной обработке продуктов, правила приготовления полуфабрикатов, виды панировок, условия и сроки хранения полуфабрикатов</p>	24
Итого за ПМ 02			60 часов.

## Отчёт по технологической практике

### Профессионального модуля 2

#### «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей с использования сырья»

С 19.02.2021 по 02.03.2021 года группа № 22 Фермерское хозяйство (повар) в составе 17 студентов проходила технологическую практику на предприятиях общественного питания. К технологической практике были допущены все студенты. Базами практики являются, предприятия общественного питания кафе, столовые. Получено много ценной и полезной информации, которая несомненно окажет большое влияния в их дальнейшем профессиональной деятельности. В ходе этой практики были закреплены теоретические знания, полученные в процессе обучения по профессиональному модулю. Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые при оформлении и реализации готовой продукции. В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: понятия экономики, рынка товаров и услуг, рыночной инфраструктуры; закономерности формирования спроса; экономическое обоснование деятельности предприятий питания. При изучении модуля обучающиеся должны: строго соблюдать санитарные нормы и правила в холодном цехе, условия и сроки хранения готовой продукции; оценивать внешний вид, консистенцию, запах и вкус готовой продукции; соблюдать требования к качеству готовой продукции; порционировать супы, гарниры и соусы на раздаче. Данный результат свидетельствует об освоении компетенций повара 3 разряда и готовности подтвердить их путем сдачи квалификационного экзамена

За время прохождения практики студенты выполняли такие действия кулинарную обработку птицы и дичи, приготовление блюд из мяса, приготовление мясных полуфабрикатов, приготовление соусов согласно рабочей программе. Технологическая практика является важным этапом учебного процесса, на котором студент получает информацию и приобретает практические навыки, связанные с выбранной специальностью, ознакомливается с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях, а также осваивает технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд. Задачей технологической практики является расширение и систематизация знаний, приобретение практического опыта.

### **Основные задачи практики:**

- ознакомиться с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников предприятия общественного питания;

Основной целью производственной практики является закрепление теоретических и практических знаний кулинарной обработке.

- изучить технологическое оборудование, инвентарь и инструменты на предприятии общественного питания;
- ознакомиться с производственными процессами приготовления пищи на предприятии кафе, столовых в целом и на отдельных производственных участках;

С положительной стороны зарекомендовали себя следующие уч-ся Горбулько Амина, Маркова Анастасия получили хорошие отзывы.

**Список группы проходящих технологическую практику  
№22 "Фермерское хозяйство (Повар-продавец)" 2021 год**

№	ФИО	Наименования предприятия	ФИО руководителя
1	Алексеева Екатерина Валерьевна	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
2	Бахарев Иван Сергеевич	ТОО «Ludmila»	Климович Людмила Владимировна
3	Богер Александр Андреевич	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
4	Бузыкаев Айдар Ишмухаматович	ТОО «Ludmila»	Климович Людмила Владимировна
5	Быдина Наталья Викторовна	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
6	Гашуренко Юлия Александровна	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
7	Гельцер Анастасия Васильевна	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
8	Горбулько Амина Александровна	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
9	Горяев Артём Николаевич	ИП « Фрик»	Фрик Ольга Николаевна
10	Маркова Анастасия Евгеньевна	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
11	Пономарёва Дарья Александровна	ИП « Фрик»	Фрик Ольга Николаевна
12	Суглобов Константин Владимирович	ИП « Фрик»	Фрик Ольга Николаевна
13	Темербулатов Темерлан Асылбекович	ТОО «Ludmila»	Климович Людмила Владимировна
14	Федорова Татьяна Евгеньевна	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
15	Эргардт Ксения Яковлевна	ИП « Байманов»	Байманов Адильтай Кабдушевич
16	Шаймурат Камила Ринатқызы	ИП « Фрик»	Фрик Ольга Николаевна
17	Юшков Денис Леонидович	ИП «Баймагамбетов»	Баймагамбетов Асхат Темирханович

Мастер п\о \_\_\_\_\_



Таранчук Т.В