

Отчет о прохождении технологической практики

профессионального модуля ПМ-03 «Выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

по специальности 10130300 «Организация питания»

квалификация 3W10130301 «Кондитер-декоратор», 3W10130302 «Повар»

С 09.01.2023 по 09.02.2023 года группа №22 в количестве 20 человек, проходили технологическую практику на предприятии района ТОО «Айыртау Кэпитал Менеджмент» .

Практику проходили студенты : Алексеев александр Владиславович, Антоненко Евгении александрович, Багрова Наталья Александровна, Габдоллаева Асылтас Асетовна, Голубенко Надежда Андреевна , Жаркенова Вероника Сергеевна, Журамская Ксения Сергеевна, Королько Августина Валерьевна, Курило Маргарита Александровна, Лакомкина Виктория Евгеньевна, Метлигина Ирина Васильевна, Мощенко Роман Витальевич, Насонова Инна Сергеевна, Рычко Альбина Александровна, Сологуб Татьяна Николаевна, Уфимцева Алина Муратовна, Филиппи Снежанна Юрьевна, Чабан Виктор Евгеньевич, Шмидт Карина Сергеевна, Шнель Анастасия Семёновна.

К технологической практике допущены все студенты.

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

Выполняли работы, согласно тематического плана т/практики.

За время прохождения технологической практики студенты работали согласно учебному плану, выполняли общие правила тепловой кулинарной обработки продуктов . Технологическая практика является важным этапом учебного процесса, на которой учащиеся получают информацию и приобретают практические навыки, связанные с выбранной специальностью. Задачей технологической практики является расширение знаний, приобретение практического опыта.

Основные задачи практики:

- применить на практике правила техники безопасности, санитарии и гигиены работников предприятия общественного питания;

Основной целью технологической практики является закрепление теоретических и практических знаний, а также:

- 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.

В ходе технологической практики были закреплены теоретические знания ,полученные в процессе обучения по профессиональному модулю. Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые при работе.

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

Программа практики была выполнена качественно и в полном объеме.

По итогам практики все студенты получили хорошие отзывы от работодателей. Зарекомендовали себя с положительной стороны. Творчески подходили к приготовлению горячих блюд, приготовлению вторых блюд, серьезно относились к сервировке стола . Соблюдали технику безопасности на рабочем месте, проводили дезобработку кухонного инвентаря. Практические работы выполняют качественно и в срок.

На протяжении практики осуществляется контроль за работой обучающихся мастером производственного обучения

Мастер п/о:  Смык Н.В.

«Утверждаю»

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

Оберемко О.Н.

«09» января 2023г.

«Согласовано»
Руководитель профессиональной практики

(организация, предприятия, учреждения)

Ф.И.О. (при его наличии)
«09» января 2023г.



Рабочая учебная программа технологической практики 2023-2024 учебного года группы № 22 с 09.01.23г. по 09.02.23г.

Специальность: 10130300 «Организация питания»

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

ПМ03 -144 часа

Курс 2 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. Ознакомление с оборудованием. Р.О.1.1 Знаетправило безопасности труда, правило личной гигиены на предприятии.	Тема: Требования безопасности труда. Правила личной гигиены. Ознакомление с оборудованием. Умеет применять на практике правило безопасности труда, правило личной гигиены.	6ч.						
	Раздел 2: Приготовление бульонов. Приготовление бульонов костных и мясокостных. Р.О.2.1 Знает выполнение работ с организацией рабочего места для приготовления бульонов костных и мясокостных.	Тема: Приготовление бульонов костных и мясокостных. Умеет выполнять работы с организацией рабочего места для приготовления бульонов костных и мясокостных.	18ч.					6ч.	Технологическая практика
2	Раздел 3 Приготовление различных видов супов. Приготовление шей. Р.О.3.1 Знает обработку продуктов с использованием различных способов.	Тема: Приготовление шей Умеет применять на практике обработку продуктов с использованием различные способы	6ч.					6ч.	Технологическая практика

Приготовление борщей. Р.О.3.2.Знаетприготовление различных борщей, соблюдает сроки и температуру хранения бульонов	Тема: Приготовление борщей. Умеет и применяет на практике приготовление различных борщей,соблюдает сроки и температуру хранения бульонов.	18ч.				Технологическая практика
Приготовление Рассольников Р.О 3.3. Знает и применяет на практике технологию приготовления рассольников.	Тема: Приготовление рассольников. Умеет применять на практике технологию приготовления рассольников	12ч.				Технологическая практика
Раздел 4: Приготовление блюд из макаронных изделий Р.О.4.1 Знает технологию приготовления картофельных супов с овощами . Крупами, бобовыми и макаронными изделиями	Тема: Приготовление супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Умеет выполнять на практике приготовление картофельных супов с овощами. Крупами, бобовыми и макаронными изделиями	18ч.				Технологическая практика
Приготовление супов с крупами макаронными изделиями и бобовыми Р.О.4.2 Знает технологию приготовления диетических блюд для лечебных учреждений и школьных и дошкольных заведений	Тема:Приготовление супов с крупами макаронными изделиями и бобовыми . Умеет готовить диетические блюда для лечебных учреждений и школьных и дошкольных заведений	12ч				Технологическая практика
Приготовление солянок. Р.О.4.3.Знает и применяет на практике технологию приготовления солянок	Тема: Приготовление солянок. Умеет применять на практике технологию приготовления солянок	12ч				Технологическая практика
Приготовление гарниров из макаронных изделий. Р.О 4.4.. Знает технологию приготовления макаронных изделий сливным и не сливным способом .	Тема: Приготовление гарниров из макаронных изделий. Умеет применять технологию приготовления макаронных изделий сливным и не сливным способом .	12ч				Технологическая практика
Приготовление каш. Р.О 4.5.Знает режим тепловой обработки,	Тема: Приготовление каш Приготовление каш.	6ч				Технологическая практика

[illegible]

КЕЛІСІЛДІ

Директордың ОӘЖ жөніндегі орынбасары
Оберемко О.Н.

«09» 01 . 2023ж.

КЕЛІСІЛДІ

Директор (кәсіпорын атауы)

(Т.А.Ә.)

«09» 01 / 2023ж.тау

Список группы №22 по специальности «Повар, кондитер» оформитель » 2022-2023гг для прохождения технологической практики КГУ Агротехнический колледж с. Саумалколь Айыртауского района

№	Ф.И.О	Наименование предприятия	ФИО руководителя	Оплата за практику
1	Алексеев Александр Владиславович	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
2	Антоненко Евгений Александрович	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
3	Багрова Наталья Александровна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
4	Габдоллаева Асылгас Асетовна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
5	Голубенко Надежда Андреевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
6	Жаркенова Вероника Яковлевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
7	Журамская Ксения Сергеевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
8	Королько Августина Валерьевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
9	Курило Маргарита Александровна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
10	Лакомкина Виктория Евгеньевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
11	Метлигина Ирина Васильевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
12	Мошенко Роман Витальевич	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
13	Насонова Инна Сергеевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
14	Рычко Альбина Александровна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
15	Салогуб Татьяна Николаевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
16	Тетерина Алина Александровна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
17	Уфимцева Алина Муратовна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
18	Филиппи Снежанна Юрьевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
19	Чабан Виктор Евгеньевич	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
20	Шмидт Карина Сергеевна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты
21	Шнель Анастасия Семёновна	ТОО "Айыртау Кэпитал Менеджмент"	Оспаналиев Н А	Без оплаты

Мастер производственного обучения

Смык Н В.

Қазақстан Республикасы Білім
және ғылым министрлігі
Солтүстік Қазақстан облысы
әкімдігінің «Айыртау
ауданының Саумалкөл а.
агротехникалық колледжі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесі

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

БҰЙРЫҚ
2023ж 09.01
Саумалкөл селосы

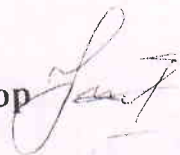
П Р И К А З
№ 02-23/01
с.Саумалколь

« О технологической практики»

В соответствии с заключёнными договорами с предприятиями СКО, согласно графика учебного процесса и программами производственной практики на 2022-2023 учебный год **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. направить на профессиональную практику с 09 января 2023 года по 09 февраля 2023 года, группу № 22 «Организация питания (повар-кондитер)» в количестве 20 человек. Список прилагается.
2. Смык Надежда Викторовна, мастеру производственного обучения группы № 22 «Организация питания (повар-кондитер)» оформить и выдать необходимый пакет документов для прохождения профессиональной практики и провести инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.
3. Алибекову Беймбет Шарафидиновичу старшему мастеру произвести инструктаж с учащимися и мастерами производственного обучения.
4. Возложить контроль и персональную ответственность за качество и своевременное прохождения практики на старшего мастера Алибекова Беймбет Шарафидиновича.
5. Возложить контроль и ответственность за жизнь и безопасность учащихся при прохождении учебно – ознакомительной практики в период с 09 января 2023 года по 09 февраля 2023 года учебный год на Смык Надежда Викторовна - мастера производственного обучения.

Директор



Б.Жанахметов

Ознакомлены: