

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

Б Ұ Й Р Ы Қ

2021 ж 25.05

Саумалкөл селосы

П Р И К А З

№ 02-23/14

с.Саумалколь

Технологическая практика

Согласно учебного плана **ПРИКАЗЫВАЮ:** направить на технологическую практику с 25 мая 2021 года по 04 июня 2021 года группу № 22 по профессии «Фермерское хозяйство» (Повар-продавец), в количестве 17 человек.

Список прилагается.

Директор



С.Мусин

Программа прохождения практики по профессиональным модулям.

№ П/П	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала и квалификационная работа (если предусмотрены)	Количество часов
ПМ 04. Оформление и реализация готовой продукции (70 часов)			
1	Готовить простые холодные и горячие соусы.	Обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к соусам; точность расчета количества сырья; обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусов; обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления соусов; точное соблюдение температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; точность выполнения действий по приготовлению простых холодных и горячих соусов; точность определения готовности соусов; правильность проведения бракеража и точность оценки качества готовых соусов; обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; обоснованный выбор посуды для отпуска, точность выполнения действий по оформлению тарелки при подаче соусов; точность и правильность чтения технологических карт	14
2	Практические задания для оценки освоенных умений включают демонстрацию практических умений в приготовление блюд из рыбы.	-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее; обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и	16

		технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований; точность выполнения действий по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов из рыбы ; правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения.	
3	Приготовление блюд из яиц и творога.	Значение блюд из яиц и творога в питании, варка яиц и ее разновидности, использование вареных яиц, характеристика яичных продуктов. Подготовка к использованию. Блюда из жареных и запеченных яиц. Блюда из творога, их ассортимент: запеканки, пудинги, приготовление и отпуск. Отпуск холодных блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога, хранение.	16
4	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-Классификация, товароведная характеристика, требования к качеству, пищевая ценность, условия и сроки хранения говядины и телятины. Оценка качества и безопасности мяса. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по обработке мяса, приготовлению полуфабрикатов из них. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасной эксплуатации. Последовательность выполнения технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого, обвалка ,зачистка, жиловка. Обработка субпродуктов. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса , мясных продуктов.	24
Итого за ПМ4			70 часов.

Отчёт по технологической практике

Профессионального модуля 4

«Оформление и реализация готовой продукции»

С 25.05.2021 по 04.06.2021 года группа № 22 Фермерское хозяйство (повар) в составе 17 студентов проходила технологическую практику на предприятиях общественного питания.

За время прохождения технологической практики студенты работали согласно учебному плану, выполняли 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 птицы и дичи, приготовление блюд из мяса, приготовление мясных полуфабрикатов.

- 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;

К технологической практике были допущены все студенты. Получено много ценной и полезной информации, которая несомненно окажет большое влияние 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.

За время прохождения технологической практики группа № 22 Фермерское хозяйство (повар) данные студенты Федорова Татьяна , Гельцер Анастасия зарекомендовали себя с хорошей стороны и получили хорошие отзывы.

КГУ "Агротехнический колледж с. Саумалколь Айыртауского района" акимата СКО МОН РК

Утверждаю:

Мусин С. К.

Директор

Список группы №22 "Фермерское хозяйство (Повар-продавец)" 2021 год

№	Фамилия	дата рождения	№ уд. личности	дата выдачи	нац-ть	мест. жит	ИНН
1	Алексеева Екатерина Валерьевна	14.08.2004	№ 6151285 св	18.07.2019	русская	с.Аксеновка	040814651600
2	Бахарев Иван Сергеевич	12.10.2002	№ 046150372	02.07.2019	русская	с.Лобанова	021012551227
3	Богер Александр Андреевич	13.03.2003	№ 026891081	22.04.2019	немец	с.Арык-балык	030313551867
4	Бузыкаев Айдар Ишмухаматович	09.04.1998	№ 026241025	04.07.2014	башкирка	с.Лобанова	980409350845
5	Былина Наталья Викторовна	19.01.2005	№ 0448665 св	14.02.2005	русская	с.Саумалколь	050119651842
6	Гашуренко Юлия Александровна	01.11.2001	№ 045135706	21.11.2018	украинка	с.Воскресеновка	011101651116
7	Горбулько Амина Александровна	11.10.2003	№ 0297736 св	03.11.2013	русская	с.Саумалколь	031011651369
8	Горяев Артём Николаевич	27.03.2004	№ 0309531 св	29.03.2004	молдован	с.Новоукраинка	040327551459
9	Маркова Анастасия Евгеньевна	17.04.2004	№ 5684726 св	25.10.2018	русская	с.Айыртау	040417651434
10	Пономарёва Дарья Александровна	09.08.1999	№ 039311314	14.09.2015	русская	с.Саумалколь	990809450917
11	Суглобов Константин Владимирович	28.10.2003	№ 0297795 св	29.10.2003	русский	с.Арык-балык	031028551513
12	Темербулатов Темерлан Асылбекович	04.04.2004	№ 0391408 св	08.04.2004	казак	с.Саумалколь	040404550280
13	Федорова Татьяна Евгеньевна	12.09.2004	№ 0677070 св	17.09.2004	удмуртка	с.Саумалколь	040912650338
14	Филиппова Анастасия Васильевна	27.01.2002	№ 44112702 св	27.03.2018	русская	с.Воскресеновка	020127651246
15	Эргардт Ксения Яковлевна	27.05.2004	№ 0447122 св	31.05.2004	немка	с.Айыртау	040527651720
16	Шаймұрат Камила Ринаткызы	15.10.2003	№ 046874796	12.11.2019	казашка	с.Лобанова	031015651330
17	Юшков Денис Леонидович	06.02.2004	№ 2972952 св	28.01.2013	русский	с.Саумалколь	040206551837

Таранчук Т.В.

Мастер п.о