

**Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы «Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны**

## **ОТЧЕТ**

**о прохождении профессиональной практики практике  
0508000 «Организация питания»**

**Студент: Замараева Регина Викторовна  
Группа 32-ОП**

**Руководитель практики от организации:  
Мухамедиева Гульфира Армановна**

**Руководитель практики от колледжа:  
Клименко Наталья Валериевна**

**г.Есиль 2020г**

## **Инструкция по охране труда для повара**

### **I. Общие требования безопасности**

- 1. К работе допускаются лица обоего пола, достигшие 18 лет и имеющие профессиональную квалификацию и прошедшие медицинский осмотр.**
- 2. Повар обязан :**
  - знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ
  - пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по ТБ
  - выполнять санитарно-гигиенический режим
  - руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка
  - режим труда и отдыха определяется графиком его работы
  - проходить медосмотр два раза в год
  - соблюдать дез. режим
- 3. Травмоопасность рабочего места :**
  - при включении электроосвещения
  - при включении электроприборов (плита, титан, варочный котёл, жарочный шкаф, мармит, мясорубка, кухонный комбайн, холодильник )
  - при работе с горячими жидкостями ( вода, жир )
  - при работе режущими инструментами
  - при готовке мясного фарша
  - при подготовке дез. раствора
  - при мойке стеклянной и фаянсовой посуды
- 4. Работать только в рабочей одежде ( белый халат, колпак или косынка )**
- 5. Соблюдать правила личной гигиены**
- 6. Ежедневно проводить влажную уборку пищеблока**
- 7. Проводить один раз в месяц санитарный день**
- 8. Иметь в пищеблоке укомплектованную аптечку**
- 9. Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования**
- 10. Повар относится к электротехнологическому персоналу и должен иметь 2-ю квалификационную группу допуска по электробезопасности**
- 11. Несёт ответственность (административную, материальную, уголовную) за нарушение требований инструкций по охране труда.**

### **II. Требования безопасности перед началом работы**

- проверить исправность электроосвещения и необходимых приборов и оборудования
- одеть чистую, отглаженную рабочую одежду
- приготовить согласно инструкции дез. раствор
- вымыть тщательно руки

### **III. Требования безопасности во время работы**

- соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами
- включать электроприборы и оборудование сухими руками
- не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы
- при работе с мясорубкой проталкивать мясо деревянным пестиком
- при работе с кухонным комбайном пользоваться приспособлениями, исключающими возможность травматизма
- не допускать присутствия в пищеблоке посторонних лиц

- поддерживать чистоту и порядок в пищеблоке
- работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение
- осторожно брать горячую воду из титана, либо электроварочного котла
- не переносить большие ёмкости с горячей водой
- при мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором
- не привлекать дежурных учащихся к работе в пищеблоке

#### **IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- при возникновении аварийных ситуаций, сообщить администрации школы
- в случае пожара известить службу 01
- при выходе из строя электроприборов и оборудования, отключить их от электросети
- при травматизме оказать первую помощь пострадавшим

#### **V. Требования безопасности по окончании работы**

- привести в порядок рабочее место :
- провести влажную уборку помещений пищеблока
- снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение
- отключить все используемые приборы и электрооборудование
- убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.
- выключить электроэнергию, закрыть пищеблок на ключ
- о всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации.

Я Замараева Регина Викторовна проходила практику в ТОО «Есиль-Ман»

Директор Ахметов Ойрат Тулебекович

Руководитель практики: Мухамедиева Гульфира Армановна

Я проходила практику в ТОО «Есиль-Ман» в столовой она состоит из зала, кухни, кладовой.

В столовой имеется оборудование:

- Электромясорубка
- Газовая плита
- Холодильник

Ассортимент выпускаемой продукции:

- Первые вторые блюда по составленному меню
- Приготовление горячих и холодных напитков

Заключение

Я научилась за время прохождения практики:

Приготовление горячих блюд и холодных напитков, порционное формирование первых и вторых блюд, заготовка овощей к основному блюду.

Характеристика предприятия

Полевая столовая-предприятия общественного питания, предназначена для питания работников ТОО.

Столовая с полным циклом производства.

Работает столовая пока идет работа на предприятии

Столовая предназначена на 40 человек.

Столовая работает на сырье, продукты завозят 2 раза в неделю  
составляется заявка на продукты которые требуются.

# Производственная характеристика

На студента ГKKП "Агротехнический колледж, город Есиль" управления образования Акмолинской области Замараевой

Регине Викторовне

(фамилия, имя, отчество)

группа №32 "Организация питания"

(№ группы, специальность)

В период производственной практики с 01.09.20 по 12.10 2020 г. студент Замараева Регина

(фамилия, имя)

выполнял производственные задания на ТОО Есиль - Ман Кукня, приготовление обеда и ужина.

(перечислить рабочие места и основные виды работ)

1.1. Качество выполненных работ 5 (отлично) (оценка)

1.2. Выполнение установленных норм Все требования и нормы выполнялись в сроки и вовремя.

1.3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами, инструментами Все технологические процессы обращения с оборудованием и соблюдены стех. безопасности

(подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина 5 (отлично)

(оценка и замечания)

Замечаний нет.

2. Заключение: студент Замараева Р.В.

(фамилия, инициалы)

показал 5 (отлично) профессиональную подготовку и

(оценка)

заслуживает присвоения по профессии IV разряд

(название по классификатору)

Квалификации Повар

Директор ТОО Есиль МАН Султан

(наименование организации, предприятие)

(подпись)

Асметов О.Т

(расшифровка подписи)



1. Описание изученных трудовых приемов и операций, технологических процессов т.д. Первичная обработка овощей, замес теста, вымешивание мясного фарша, разделка и отделение мяса.

Подпись студента [Подпись] 20 г.  
 « 10 » октябрь

Мухаммадиева Гулнора  
 (непосредственный руководитель профессиональной практики)

« 10 » октябрь 20 г.

2. Поощрения и взыскания студента – практиканта

Защиты Р. ответственно и качественно относятся к выполняемой работе на предприятии.

3. Заключение руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения).

Благодарим мастера кулинарии Н.В. за то что студенте практиканте Мухаммадиева Гулнора имеет прекрасный опыт работы на предприятии.

Подпись руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения) [Подпись]



« \_\_\_ » \_\_\_ 20 г.



СОГЛАСОВАНО  
 Руководитель профессиональной практики от организации  
 (предприятия, учреждения)  
 Заместитель директора по учебно-производственной работе ГПКП «Агротехнический колледж г. Есиль»  
 Гойко Н.Н. [Подпись] 2020 г.  
 « \_\_\_ » \_\_\_ 2020 г.

**РАБОЧИЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности «Организация питания»  
 студента III курса Защиты Р. ответственно

(фамилия, имя, отчество)

ГПКП «Агротехнический колледж, г.Есиль» управления образования Акмолинской области  
 (наименование учебного заведения)

№ п/п	Перечень работ, подлежащих выполнению (изучению) в соответствии с программой профессиональной практики	Сроки выполнения программы профессиональной практики	Примечание
1.	Ознакомление с предприятием, оформление документов на практику в отделе кадров, инструктаж по охране труда и технике безопасности, закрепление за наставниками	1 день	
2.	Первичная обработка продуктов	Весь период практики	01.09-12.10
3.	Приготовление холодных блюд	Весь период практики	01.09-12.10
4.	Приготовление первых блюд.	Весь период практики	01.09-12.10
5.	Приготовление вторых горячих блюд из мяса, рыбы, овощей.	Весь период практики	01.09-12.10
6.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и круп, приготовление соусов.	Весь период практики	01.09-12.10
7.	Приготовление горячих напитков	Весь период практики	01.09-12.10
8.	Приготовление мучных и кондитерских изделий	Весь период практики	01.09-12.10
9.	Оформление отчета по практике	1 день	

Подпись [Подпись]  
 (руководитель профессиональной практики от учебного заведения)

2020 г. « 1 » октябрь  
 « 9 » октябрь 2020 г.

Дневник профессиональной практики

Студент Амударева Денис Викторович  
(Ф.И.О.)

№ п/п	Наименование выполненных (изученных) работ в соответствии с программой профессиональной практики за каждый день	Сроки выполнения отдельных тем, работ профессиональной практики	Подпись руководителя профессиональной практики с производством
01.09	Вопросы суп. с суп. рисовый суп, котлеты, чай	рисовый суп, котлеты, чай	Суп 5
02.09	Борщ, каша, капуста, картофель, чай	каша, капуста, картофель, чай	Суп 5
03.09	Макароны, рисовый суп, салат	макароны, рисовый суп, салат	Суп 5
04.09	Пюре, суп, салат, чай	пюре, суп, салат, чай	Суп 5
05.09	Пюре, макароны, картофель, капуста, чай	пюре, макароны, картофель, капуста, чай	Суп 5
06.09	Пюре, суп, салат, чай	пюре, суп, салат, чай	Суп 5
07.09	Макароны с мясом, картофель, суп, чай	макароны с мясом, картофель, суп, чай	Суп 5
08.09	Пюре, макароны, рисовый суп, чай, салат	пюре, макароны, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
09.09	Суп с мясом, картофель, капуста, чай	суп с мясом, картофель, капуста, чай	Суп 5
10.09	Борщ, салат с огурцами, капуста, чай	борщ, салат с огурцами, капуста, чай	Суп 5

11.09	рисовый суп, суп. картофель, рис, чай	рисовый суп, суп. картофель, рис, чай	Суп 5
12.09	картофельный суп, салат с помидорами, чай	картофельный суп, салат с помидорами, чай	Суп 5
13.09	суп с рисом, салат, чай	суп с рисом, салат, чай	Суп 5
14.09	Макароны, рисовый суп, салат, чай	макароны, рисовый суп, салат, чай	Суп 5
15.09	Суп, суп, картофель, салат, салат	суп, суп, картофель, салат, салат	Суп 5
16.09	Борщ, борщ, салат, салат	борщ, борщ, салат, салат	Суп 5
17.09	Пюре, суп, картофель, салат, салат	пюре, суп, картофель, салат, салат	Суп 5
18.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
19.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
20.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
21.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
22.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
23.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
24.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
25.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
26.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
27.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
28.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
29.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5
30.09	Пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	пюре, суп, рисовый суп, чай, салат	Суп 5

Возвращается в учебное заведение

Отметка о прибытии и выбытии

Студент Ашурова Аиша Викторовна  
(фамилия, имя, отчество)

для прохождения профессиональной практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(название профессиональной практики)

Прибыл из ГККП АТК

Выбыл в ГККП АТК

«01» сентября 2020 г.

«12» октября 2020 г.

