

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

ОТЧЕТ

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

**Студент: Белькова Яна Андреевна
Группа 32-ОП**

**Руководитель практики от организации:
Вавилова Наталья Анатольевна**

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

г.Есиль 2020г

Мною была пройдена практика с 1 сентября по 10 октября в Ресторан <<Сафари>>.

1.Юридический адрес хозяйства: Акмолинская область, Есильский район г.Есиль

Руководитель предприятия; Вавилова Наталья Анатольевна

Руководитель практики колледжа; Клименко Наталья Валерьевна

2.Общая характеристика и структура предприятия.

Ресторан Сафари является юридическим лицом, действует на основе самофинансирования и самоокупаемости, обладает обособление имуществом, имеет самостоятельный баланс, круглую печать с указанием своего наименования на казахском и русском языке, фирменные бланс и другие реквизиты на основе действующего законодательства Республики Казахстан и имеющегося Устава общества.

Ресторан Сафари относится к частной собственности, имеет ответственность по своим обязательствам в пределах своего имущества.

Доля собственности-100%

Основная цель фирмы –насыщение рынка отечественной качественно конкурентоспособной продукцией, создание рабочих мест .

Ресторан Сафари относится к крупным предприятиям.

3.Заключение.

В течение учебной практики я ознакомилась с деятельностью Ресторан Сафари

Во время практики в данной организации был изучены:

-общая характеристика предприятия;

-его основы цели и задачи;

-структура организации;

-основные предоставляемые услуги.

Была изучена работа на тему < Булочка домашняя> так же углубила свои знания в особенности профессии и ее сложности.

Я научилась проверять органолептическим способом годность овощей;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки
приготовления блюд обрабатывать различными методами продукты;

Нарезать и формовать традиционные виды овощей и мяса;

Узнала ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству
различных видов продуктов;

Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок
, применяемых при приготовлении блюд, технику обработку способы
минимизации отходов , при нарезке и обработке температурный режим и
правила приготовления простых блюд и гарниров правила проведения
бракеража;

Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и
гарниров температуру подачи;

Правила хранения;

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря
используемых при обработке продуктов общественного питания;

Правила их безопасности;

Производственная характеристика

На студента ГККП "Агротехнический колледж, город Есиль" управления образования Акмолинской области _____

Башкова Яна Андреевна

(фамилия, имя, отчество)

Группа № 302, организатор питания

(№ группы, специальность)

В период производственной практики с 1.09.20 по 10.10. 2020 г. студент Башкова Я. А.

(фамилия, имя)

выполнял производственные задания на кухне ресторана

(перечислить рабочие места и основные виды работ)

1.1. Качество выполненных работ отлично (оценка)

1.2. Выполнение установленных норм всё прошло на отлично.

1.3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами, инструментами Умение работать в колдерном цеху, в том числе и на выпечке.

(подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина отлично

(оценка и замечания)

2. Заключение: студент Башкова Я. А.

(фамилия, инициалы)

показал отличную профессиональную подготовку и

(оценка)

заслуживает присвоения по профессии повара

(название по классификатору)

Квалификации Организатор питания.

Директор И.П. Вавилова Н.А. В.И.И.

(наименование организации, предприятия, подпись)

(расшифровка подписи)



1. Описание изученных трудовых приемов и операций, технологических процессов т.д. работа в горячем цеху поварне задачи и салат

Подпись студента _____ 20 г.
« _____ »

Вавилова Н.А.
(непосредственный руководитель профессиональной практики)

« _____ » 20 г.

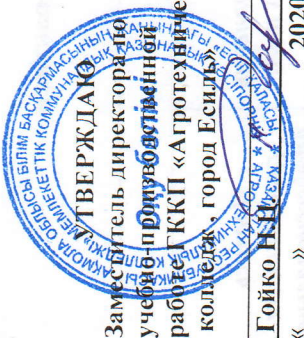
2. Поощрения и взыскания студента – практиканта

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

Подпись руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения) _____



« 10 » 2020 г.



Заместитель директора по учебно-производственной работе ККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
Гойко Н.И.

« _____ » 2020 г.



Руководитель профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)
В.И.И.

« _____ » 2020 г.

РАБОЧИЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности «Организация питания» студента Б.И.А. курса 3 группа 32.

ГККП «Агротехнический колледж, г.Есиль» (фамилия, имя, отчество) 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	
3.	Приготовление холодных блюд	Весь период практики	
4.	Приготовление первых блюд.	Весь период практики	
5.	Приготовление вторых горячих блюд из мяса, рыбы, овощей.	Весь период практики	
6.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и круп, приготовление соусов.	Весь период практики	
7.	Приготовление горячих напитков	Весь период практики	
8.	Приготовление мучных и кондитерских изделий	Весь период практики	
9.	Оформление отчета по практике	1 день	

Подпись _____ (руководитель профессиональной практики от учебного заведения)

2020 г. « 1 » сентября 2020 г.
« 9 » октября

Дневник профессиональной практики

Студент

Бельковой Ана д.

(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 производства
1	учащие курсы карьерного карьерного	01.09.2021 - 05.09.2021	5 дней
2	Методика проведения собеседования по карьерному	04.09.2021	5 дней
3	Сметное дело	05.09.2021	5 дней
4	Сметное дело	06.09.2021	5 дней
5	карьерное	07.09.2021	5 дней
6	Методика проведения собеседования по карьерному	08.09.2021	5 дней
7	Методика проведения собеседования по карьерному	09.09.2021	5 дней
8	Методика проведения собеседования по карьерному	10.09.2021	5 дней
9	Методика проведения собеседования по карьерному	11.09.2021	5 дней
10	Методика проведения собеседования по карьерному	12.09.2021	5 дней
11	Методика проведения собеседования по карьерному	13.09.2021	5 дней

12	Методика проведения собеседования по карьерному	15.09.2021	5 дней
13	Методика проведения собеседования по карьерному	16.09.2021	5 дней
14	Методика проведения собеседования по карьерному	17.09.2021	5 дней
15	Методика проведения собеседования по карьерному	18.09.2021	5 дней
16	Методика проведения собеседования по карьерному	19.09.2021	5 дней
17	Методика проведения собеседования по карьерному	20.09.2021	5 дней
18	Методика проведения собеседования по карьерному	21.09.2021	5 дней
19	Методика проведения собеседования по карьерному	22.09.2021	5 дней
20	Методика проведения собеседования по карьерному	23.09.2021	5 дней
21	Методика проведения собеседования по карьерному	24.09.2021	5 дней
22	Методика проведения собеседования по карьерному	25.09.2021	5 дней
23	Методика проведения собеседования по карьерному	26.09.2021	5 дней
24	Методика проведения собеседования по карьерному	27.09.2021	5 дней
25	Методика проведения собеседования по карьерному	28.09.2021	5 дней
26	Методика проведения собеседования по карьерному	29.09.2021	5 дней
27	Методика проведения собеседования по карьерному	30.09.2021	5 дней
28	Методика проведения собеседования по карьерному	01.10.2021	5 дней
29	Методика проведения собеседования по карьерному	02.10.2021	5 дней
30	Методика проведения собеседования по карьерному	03.10.2021	5 дней
	Методика проведения собеседования по карьерному	04.10.2021	5 дней
	Методика проведения собеседования по карьерному	05.10.2021	5 дней
	Методика проведения собеседования по карьерному	06.10.2021	5 дней
	Методика проведения собеседования по карьерному	07.10.2021	5 дней
	Методика проведения собеседования по карьерному	08.10.2021	5 дней
	Методика проведения собеседования по карьерному	09.10.2021	5 дней
	Методика проведения собеседования по карьерному	10.10.2021	5 дней
	Методика проведения собеседования по карьерному		
	Методика проведения собеседования по карьерному		



Возвращается в учебное заведение

Отметка о прибытии и выбытии

Студент Белькова Яна Андреевна
(фамилия, имя, отчество)

для прохождения профессиональной практики ресторан, Сафари
(название профессиональной практики)

Прибыл из ГККП АТК

Выбыл в ГККП АТК

« 01 » сентября 2020 г.

« 10 » октября 2020 г.



СПРАВКА

Дана студенту ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
управления образования Акмолинской области

Бельковой Яне Андреевне

в том, что он(а) действительно отработал (а) при прохождении
профессиональной практики 40 дней и заработная плата

составила 26000 тенге.

Директор Бабилова Н.А.
(Ф.И.О.)

Бухгалтер _____

