

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»  
при управлении образования Акмолинской области

**О Т Ч Е Т**  
**о прохождении профессиональной практики**  
**0508000 «Организация питания»**  
**квалификация 050801 2 «Повар»**  
**с 01.09 - 11.10. 2021 г.**

Студент: Варкентин Юлия Андреевна  
(фамилия, имя, отчество)

Группа: 35 - ОП

Курс: III

Руководитель практики

от организации:

Пугачёв И.И.

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики

от колледжа:

Рахматуллина Наиля Набиахметовна

(фамилия, имя, отчество)

## Введение

Основными целями прохождения практики, являются:

1. Закрепление и углубление теоретических знаний в рамках пройденного материала:
2. Получение практических навыков при производстве пищевых продуктов питания, полуфабрикатов и кулинарных блюд.
3. Приобретение практических навыков решения практических задач на уровне работы предприятий пищевой промышленности в современных условиях.

### Характеристика предприятия:

Предприятие общественного питания – рабочая столовая КХ “Тургай”  
руководитель Пугачев И.Н. Режим работы предприятия с 07-00 до 00-00.

Столовая- это предприятие общественного питания, открытого типа.

Основными посетителями являются рабочие. Обслуживание официантами. Прием пищи – завтрак, обед, ужин. Предприятие расположено в одноэтажном здании. Имеются производственные цеха, складские помещения и торговый зал на 40 посадочных мест. Оборудование: газовые плиты, электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубка, холодильники. Ассортимент приготавливаемой пищи: борщи, рассольник, гороховый суп, рыбный суп, жаркое, плов, котлеты с гарниром, выпечка мучных изделий, горячие напитки.

А так же был полевой стан. Количество посадочных мест 10. Количество человек 45-50. Обслуживание официантами. Основные посетители - рабочие.

## **Заключение**

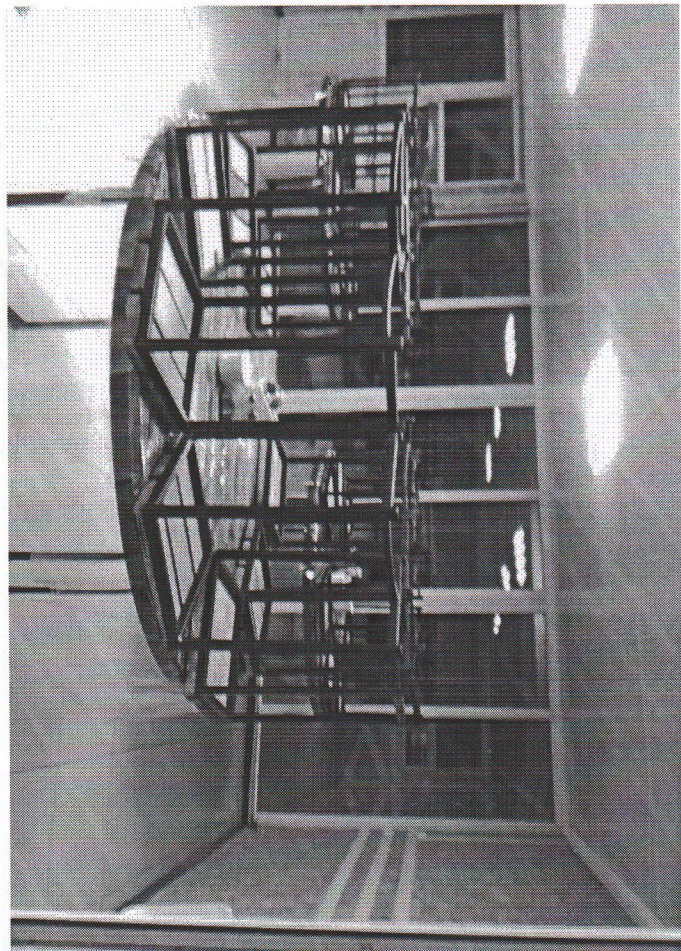
### **Индивидуальные выводы о практической деятельности.**

Поставленную цель достигла. Трудностей в работе не испытывала, так как знала уже всю работу что должна выполнить. Благодаря прохождению практики приобрела навыки самостоятельно работать. Овладела технологией приготовления пищи. Приобретение доброжелательности, улыбчивости, вежливости во время обслуживания посетителей.











## Производственная характеристика

На студента ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль» при  
управлении образования Акмолинской области \_\_\_\_\_

Варкентин Юлия Андреевна

(фамилия, имя, отчество)

Группа № 35 0508000 «Организация питания»

(№ группы, специальность)

В период производственной практики обучающийся

Варкентин Юлия Андреевна

(фамилия, имя)

выполнял производственные задания на

б/мешко. Работала на палевак бене.

Тюшова I, II горячий бледо да,

Занималась выделкой мучк. муз.

(перечислить рабочие места и основные виды работ)

1.1. Качество выполненных работ б/мешко (оценка)

1.2. Выполнение установленных норм 100%

1.3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием,  
приборами, инструментами теоретической шкал, газ и миде,  
ля сорубка

(подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина б/мешко

(оценка и замечания)

2. Заключение: обуч-ся Варкентин Юлия Андреевна  
(фамилия, инициалы)

показал б/мешко профессиональную подготовку и  
(оценка)

заслуживает присвоения по профессии Организация питания  
(название по классификатору)

Квалификации \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

(подпись, печать)





1. Описание изученных трудовых приемов и операций, технологических процессов т.д.

Приготовленные черех, зморок, змлед.

Подпись студента Н.Н.

« 11 » 10 2021 г.

Рахматуллина Н.Н.

(непосредственный руководитель профессиональной практики)

« 11 » 10 2021 г.

2. Поощрения и взыскания обучающегося – практиканта

Зачетов нет.

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

Практика проведена на отлично.

Подпись руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)



« 10 » 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-производственной работе АТК, г. Семей, Тонко Н.П.

« 11 » 10 2021 г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)

« 11 » 10 2021 г.



## РАБОЧИЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 0508000 «Организация питания»

обучающегося III курса Варкентин Юлия Александровна  
(фамилия, имя, отчество)

ГККП «Агротехнический колледж, город Семей» при управлении образования Акмолинской области

| № п/п | Перечень работ, подлежащих выполнению (изучению) в соответствии с программой профессиональной практики | Сроки выполнения программы профессиональной практики |            | Примечание |
|-------|--|--|------------|------------|
|       |  | Начало   | Завершение |            |
| 1     | Подготовка сырья и замес теста   | 01.09.   | 02.09.     | 12 ч       |
| 2     | Разделка теста, формование изделий из теста  | 03.09.   | 15.09.     | 54         |
| 3     | Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста   | 16.09.   | 22.09.     | 30 ч       |
| 4     | Оформление мучных кондитерских изделий   | 23.09.   | 08.10.     | 72 ч       |



| 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 |
|--|---|--|
| 01.09 3. Каша рисовая, чай, хлеб.<br>0. Суп-лапша, картофель, капуста, лук, морковь, лук, чеснок, чай, хлеб.<br>4. Рисовая каша, капуста, чай, хлеб. |   | Yes  |
| 02.09 3. Каша манная, чай, хлеб.<br>0. Суп гороховый, макароны по-флотски<br>4. Плов, чай, хлеб, морковь с картошкой                                 |   | Yes  |
| 03.09 3. Каша овсяная, чай, хлеб.<br>0. Рассольник, картофель, капуста, лук, морковь<br>4. Макароны, капуста, чай, картофель                         |   | Yes  |
| 04.09 3. Каша кукурузная, чай, хлеб.<br>0. Сырники, творог, капуста, лук, морковь<br>4. Макароны по-флотски, чай, морковь                            |   | Yes  |
| 05.09 3. Каша рисовая, чай, хлеб.<br>0. Борщи, капуста по-свиному, картофель<br>4. Плов, чай, хлеб, капуста  |   | Yes  |
| 06.09 3. Каша манная, чай, хлеб.<br>0. Суп-лапша, картофель, капуста, лук, морковь<br>4. Макароны, капуста, чай, морковь с капустой                  |   | Yes  |
| 07.09 3. Каша суфлежкая, чай, хлеб.<br>0. Суп гороховый, картофель, капуста, лук, морковь<br>4. Картофель, морковь с картошкой                       |   | Yes  |
| 08.09 3. Каша манная, чай, хлеб.<br>0. Рассольник, плов, картофель, капуста, лук, морковь<br>4. Макароны, капуста, чай, капуста                      |   | Yes  |

|  |  |     |
|--|--|-----|
| 09.09 3. Каша рисовая, чай, хлеб.<br>0. Суп-лапша, картофель, капуста, лук, морковь, лук, чеснок, чай, хлеб.<br>4. Рисовая каша, капуста, чай, хлеб. |  | Yes |
| 10.09 3. Каша манная, чай, хлеб.<br>0. Суп гороховый, макароны по-флотски<br>4. Плов, чай, хлеб, морковь с картошкой                                 |  | Yes |
| 11.09 3. Каша кукурузная, чай, хлеб.<br>0. Рассольник, картофель, капуста, лук, морковь<br>4. Макароны по-флотски, чай, капуста                      |  | Yes |
| 12.09 3. Каша манная, чай, хлеб.<br>0. Борщи, капуста по-свиному, картофель<br>4. Плов, чай, морковь с капустой                                      |  | Yes |
| 13.09 3. Каша рисовая, чай, хлеб.<br>0. Суп-лапша, картофель, капуста, лук, морковь<br>4. Макароны, капуста, чай, капуста                            |  | Yes |
| 14.09 3. Каша манная, чай, хлеб.<br>0. Сырники, творог, капуста, лук, морковь<br>4. Макароны по-флотски, чай, морковь                                |  | Yes |
| 15.09 3. Каша суфлежкая, чай, хлеб.<br>0. Суп гороховый, картофель, капуста, лук, морковь<br>4. Плов, чай, морковь с картошкой                       |  | Yes |
| 16.09 3. Каша манная, чай, хлеб.<br>0. Рассольник, капуста по-свиному<br>4. Макароны, картофель, чай, капуста  |  | Yes |
| 17.09 3. Каша рисовая, чай, хлеб.<br>0. Суп-лапша по-флотски, капуста, лук, морковь<br>4. Макароны, чай, капуста                                     |  | Yes |
| 18.09 3. Каша манная, чай, хлеб.<br>0. Суп гороховый, макароны, капуста, лук, морковь<br>4. Плов, капуста, капуста, чай, капуста                     |  | Yes |



Возвращается в учебное заведение

### Отметка о прибытии и выбытии

Студент Варкентин Юлия Андреевна

(фамилия, имя, отчество)

для прохождения профессиональной практики в КХ «Тургай»

Прибыл из ГККП АТК, г Есиль

Выбыл в ГККП АТК, г Есиль

«01» сентября 2021 г.

«11» октября 2021 г.

