

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: Куркаш Ирина Владимировна
(фамилия, имя, отчество)

Группа: 35 - ОП

Курс: III

Руководитель практики

от организации: Ситникова Оксана Александровна
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики

от колледжа: Рахматуллина Наиля Набирахметовна
(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 решение практических задач на уровне работы предприятий пищевой промышленности в современных условиях.

Характеристика предприятия.

Предприятие общественного питания-Кафе «Галина»

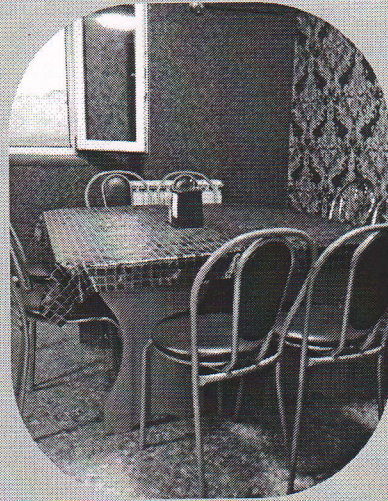
Руководитель Султанова О.О.

Режим работы предприятия с 09-00 до 00-00.

Кафе-это предприятие общественного питания. Обслуживание официантами прием пищи в течении дня. Предприятие расположено в одноэтажном здании. Имеются складские помещения, производственные цеха и торговый зал на 40 посадочных мест.

Оборудование: газовые плиты, микроволновки, холодильники.

Ассортимент приготовляемой пищи: салаты, борщи, плов, котлеты с гарниром, пельмени с бульоном, манты, шашлыки, вареники, жаренные ребра, суши, тефтели, выпечка из мучных изделий, холодные и горячие напитки, а так же алкогольные напитки.





Производственная характеристика

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

Цуркан Ирина Владимировна
(фамилия, имя, отчество)

Группа № 35 0508000 «Организация питания» 050801 2 «Повар»
(№ группы, специальность)

В период производственной практики обучающийся

Цуркан Ирина
(фамилия, имя)

выполнял производственные задания на

согласно план-графика в соответствии
с учебной программой.

(перечислить рабочие места и основные виды работ)

1.1. Качество выполненных работ отлично (оценка)

1.2. Выполнение установленных норм 100%

1.3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием,
приборами, инструментами работала с жарочной
шкафом, м. мялкой, э. мясорубкой
миксером, блендером и т.д.

(подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина отлично

(оценка и замечания)

Замечаний нет

2. Заключение: обуч-ся Цуркан И.В.
(фамилия, инициалы)

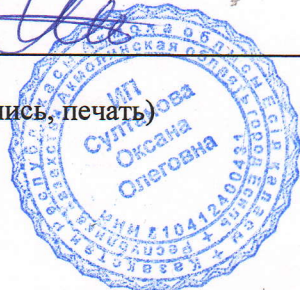
показал отличную профессиональную подготовку и
(оценка)

заслуживает присвоения по профессии «Организация питания»
(название по классификатору)

Квалификации _____

Директор 

(подпись, печать)



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

Замес теста, раскатывание, формовка, выпечка, оформление

Подпись студента Ким

« 11 » 10 2021 г.

Рахматуллина Н.Н.

(непосредственный руководитель профессиональной практики)

« 11 » 10 2021 г.

2. Поощрения и взыскания обучающегося – практиканта

Выражена уверенность в способностях

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

Практика прошла успешно

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



(печать)

« 11 » 10 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-производственной работе АТК, г. Есиль-Тойко Н.П.

« 11 » 2021 г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)

« 11 » 2021 г.



РАБОЧИЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 0508000 «Организация питания» обучающегося III курса Сурман Ч

(фамилия, имя, отчество)

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль» 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 работ профессиональной практики	Подпись руководителя профессиональной практики с производства
1. Подготовка смеси	01.09-	[Signature]
защитного пропиточного лака	02.09	[Signature]
самостоятельно.		[Signature]
интерьерное место,		[Signature]
пропиточное место,		[Signature]
несущее место.		[Signature]
2. Подготовка места	03.09-	[Signature]
оромбовачи.	15.09	[Signature]
сапсеа, мушкетер,		[Signature]
булочницы, сосиски, пшеница,		[Signature]
3. Взаимосвязь	16.09-	[Signature]
поверхностных работ.	22.09-	[Signature]
сапсеа, мушкетер,		[Signature]
булочницы, сосиски, пшеница		[Signature]
4. Организация и выполнение	23.09-	[Signature]
конструктивных элементов	08.10.	[Signature]
повышения качества работ		[Signature]
внутри, создаваемые		[Signature]
экономические условия		[Signature]
и др.		[Signature]

Возвращается в учебное заведение

Отметка о прибытии и выбытии

Студент Цуркан Ирина Владимировна

(фамилия, имя, отчество)

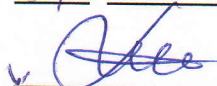
для прохождения профессиональной практики в кафе «Галина»

Прибыл из ГККП АТК, г Есиль

Выбыл в ГККП АТК, г Есиль

«01» 09 2021 г.

«10» 10 2021 г.





подпись

подпись

М.П.



М.П.



Заключение.

Индивидуальные выводы о практической деятельности.

Поставленную цель достигла! Трудностей в работе не испытывала. Благодаря прохождению практики приобрела навыки самостоятельно работать. Овладела технологией приготовления пищи! Приобретение доброжелательности, улыбки, вежливости во время обслуживания посетителей.