

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

ОТЧЕТ
о прохождении профессиональной практики
Специальность: «Организация питания»
Квалификация: «Повар», «Кондитер»

с 01.09. 2022 г. по 11.10. 2022 г.

Студент: Мурсановская Екатерина

Группа: ППЗ 6-ОП

Курс: 3

Руководитель практики от организации: Шлома В.А

Руководитель практики от колледжа: Рахматуллина Н.Н.

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

Отчёт

о прохождении профессиональной практики

Специальность: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 050801 2 «повар», 050802 2 «кондитер»

050804 2 «официант»

С 01.09 по 12.10.2022г.

Студент: Мужановская Екатерина Денисовна

Группа: ППЗ-60П

Курс: 3

Руководитель практики от организации: Шлома А.А

Руководитель практики от колледжа: Тасмагамбетова Г.К.

Основными целями прохождения практики являются:

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

Характеристика предприятия:

Предприятие общественного питания - рабочая столовая ТОО «Аксай»

Руководитель Шлома А.А. Режим работы предприятия с 09-00 до 18-00. Столовая — предприятие общественного питания. Столовые обслуживают всех рабочих этой заведения во время работы. Все блюда в столовых готовят с утра, а не по индивидуальному заказу. Основными посетителями являются рабочие. Предприятия расположено в двухэтажном здании.

оборудование: холодильник, духовка, две газовые плиты, электромясорубка

Ассортимент приготовленной пищи: борщ, рассольник, фасолевый суп, гороховый суп, свекольник, плов, манты, макароны по флотский, мясо по тайский, голубцы, картофельное пюре, фаршированный перец, котлеты, пирожки, булочки, хворост, чебуреки, и горячие напитки

Заключение

Индивидуальные выводы о практической деятельности.

В результате прохождения учебной практики в столовой ТОО " Аксай" я поставленную цель - достигла полученные ранее знания применены на деле, а приобретенный опыт обязательно пригодится в будущей профессии. Трудностей в работе не испытывала. Благодаря прохождению практики приобрела навыки самостоятельно работать и овладела технологией приготовления пищи, овладела производственным инвентаром . Узнала правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста. Приготовление булочек, пирожков, хвороста, замесь теста. Формирование мучных изделия.

Благодаря приобретенным навыкам могу дальше работать самостоятельно



Производственная характеристика

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

Мужановская Екатерина Денисовна

(фамилия, имя, отчество)

Учебная группа ППЗ - 6ОП 0508000 «Организация питания»

(№ группы, специальность)

В период производственной практики обучающийся

Мужановская Екатерина

(фамилия, имя)

выполнял производственные задания на

«Становая» (Сервис) по приготовлению
обеда, ужина

(перечислить рабочие места и основные виды работ)

1.1. Качество выполненных работ отлично (оценка)

1.2. Выполнение установленных норм

соответствует нормам

1.3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием,
приборами, инструментами

знание отличное, с прибором
обрабатывается правильно, всё по технологии!

(подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина отлично, замечаний нет.

(оценка и замечания)

2. Заключение: обучающийся Мужановская С.Д.

(фамилия, инициалы)

показал отлично профессиональную подготовку и

(оценка)

заслуживает присвоения по профессии

кондитер

(название по классификатору)

Квалификации

Директор

(подпись, печать)



1. Описание изученных трудовых приемов и операций, технологических процессов Т.Д. изучение техники безопасности
правильной дажке дрожжевого и сдобного
теста, коржа и оформления
и салатов.

Подпись студента [подпись] 2022 г.
 « 11 » 10 2022 г.
 Тасагамбетова Г.К.
 (непосредственный руководитель профессиональной практики)

« 11 » 10 2022 г.
 2. Поощрения и взыскания обучающегося – практиканта

Выплатяется в форме шеста
бесподарности

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

Подпись руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения) [подпись] 2022 г.
 (печать)



**РАБОЧИЙ ПЛАН-ГРАФИК
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности 0508000 «Организация питания»
 обучающегося III курса Мужановской Екатерины Денисовны
 (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	
III.5 Подготовка сырья и замес теста				
1	Подготовка сырья и замес теста			38 ч
2	Разделка теста, формование изделий из теста			48 ч
3	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из него			48 ч
4	Оформление мучных кондитерских изделий			76 ч
5	Всего			210 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 производства
1.09 Терпеливая обр. карб.		
при замесе теста на дрожжах		И
2.09 Первый обр. общ. при.		И
модель массы на термометр.		И
3.09 Первый обр. общ. при.		И
модель массы на манго при самой вымешива.		И
4.09 Перв. обр. карбоф. масса.		И
котл. примес. миссов маши. приготавливание		И
5.09 Среднего теста		И
6.09 Анисовые суга		И
Формовка, масса		И
квасовая, при.		И
модель массы на		И
7.09		И
термометр. манго		И
подготовкой, при.		И
канцелярии самота.		И
примес. обр. смеси.		И

8.09	Замес теста, масса при.	Замес теста, масса при.	И
9.09	Замес теста на яблоч. масса	Замес теста на яблоч. масса	И
10.09	Замес теста на яблоч. масса	Замес теста на яблоч. масса	И
11.09	Замес теста на яблоч. масса	Замес теста на яблоч. масса	И

Возвращается в учебное заведение

Отметка о прибытии и выбытии

Студент Мужановская Екатерина Денисовна
для прохождения профессиональной практики в ТОО «Арман»

Прибыл из ГККП АТК, г Есиль

Выбыл в ГККП АТК, г Есиль

«01» сентября 2022 г.

«11» октября 2022 г.



печать, подпись



печать, подпись

СПРАВКА

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

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

составила _____ тенге.

Директор

(Ф.И.О.)

Бухгалтер

(Ф.И.О.)





Аман хат Дялдарыстывенное тысьмо

Бялдарышы скатерныку!
-за активное участие, за работу
в тысьвом бюке, во время
уборки "уроткыя-доддз"



Зав. кафедрой

доц. Аксаит

Жан Барбаев

