

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

**Отчет
о прохождении по профессиональной практики
Специальность «Организация питания»
Квалификация «Повар»**

с 1.09.2023г. по 29.10.2023 г.

Студент: Штейнбрехер Алина
Группа ПП38-ОП
Курс: 3

Руководитель практики от организации: Федорова Е.

Руководитель практики от колледжа: Клименко Н.В.

2023 г.

Общая характеристика предприятия

Детский сад «Гулдер»

Учебная практика является важным этапом учебного процесса, на котором студент получает информацию и приобретает практические навыки, связанные с выбранной специальностью, ознакамливается с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях, а также осваивает технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий.

Задачей учебной практики является расширение и систематизация знаний, приобретение практического опыта. Базами практики являются, предприятия общественного питания: рестораны, кафе, столовые, работающие на сырье.

Предприятие, на котором я проходила производственную практику является столовая в детском саду, где я работала в качестве помощника повара.

В мои обязанности входило: механическая кулинарная обработка овощей, плодов и зелени, приготовление полуфабрикатов из мяса, приготовление холодных блюд и закусок, изготовление мучных изделий, приготовление разного вида напитков, горячих и холодных, работа на раздаче. Ассортимент выпускаемой продукции в принципе, как и подобает детскому саду, состоит из блюд легких по восприятию молодым организмом школьника. В меню есть и каши на молоке, и без молока на завтрак. Есть супы: щи, борщи, молочные супы. На второе можно покушать котлеты, биточки, тефтели с гарниром: толченым картофелем, гречневой кашей или отварными макаронными изделиями. Из холодных закусок есть салатики, винегрет и т.д. Есть также бутерброды с маслом, с сыром. Имеется также выпечка. Всевозможные булочки и пирожки. Из напитков есть чай, какао, компоты, морсы ягодные и соки.

1. Описание изученных конструкций, оборудования, технологических процессов, механизации, автоматизации производства и передовых методов труда, и т.д.

*Цуцша Амтукмошобудиа,
Диндер Широкшотолар иль*

Подпись обучающегося *Диф.*
«*25*» *10* 2023 г.

Клименко Н.В.
(непосредственный руководитель профессиональной практики)

«*27*» *10* 2023 г.

2. Поощрения и взыскания обучающегося-практиканта

Штеинбрер Анна за проявление

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

*Краткие ответы на вопросы
К выполнению своих обязанностей.
Анна обладает необходимыми
знаниями в своей области. Быстро и
качественно выполняет работу.*

Евсеева Л.В. Сид

(подпись руководителя профессиональной

практики от организации)

(подпись, печать)

(подпись, печать)

«*28*» *10* 2023 г.

МП

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» МКҚК
ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Ақмолинской области

ДНЕВНИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Обучающегося 3 курса

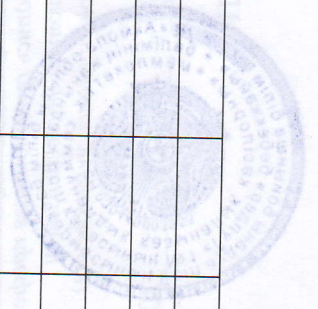
группы № ППЗ8-ОП

Штеинбрер Анна Владимовна
(фамилия, имя, отчество)



Перечень работ, подлежащих выполнению (изучению) в соответствии с программой профессиональной практики за каждый день	Сроки выполнения отдельных тем, работ профессиональной практики		Подпись руководителя профессиональной практики с производства
	начало	завершение	
01.09 шотландские мясе			Олег -
04.09 суп "с домашней колбасой"			Олег -
05.09 овощное рагу			Олег -
08.09 овощной салат			Олег -
07.09 щи из свеклы и картофеля			Олег -
11.09 мясное цыпленок			+
11.09 суп "в котлетной форме"			Олег -
Бифе с соусом			Олег -
12.09 суп "Посаженец на к/б"			Олег -
мясо по-французски			+
14.09 суп "Гороховый"			Олег -
13.09 мясные			Олег -
15.09 суп "Рассольный морковный"			Олег -
18.09 Биточки с соусом			+
19.09 Омлет			Олег -
21.09 суп "Сырный"			Олег -
22.09 суп "Сырный"			Олег -
26.09 суп "Холодный"			Олег -
27.09 Омлет с 3. гороховым			Олег -
28.09 суп "Биточками"			Олег -
2.10 овощной салат			Олег -
3.10 шотландские мясе			Олег -
4.10 Картофельная запеканка			Олег -

Перечень работ, подлежащих выполнению (изучению) в соответствии с программой профессиональной практики за каждый день	Сроки выполнения отдельных тем, работ профессиональной практики		Подпись руководителя профессиональной практики с производства
	начало	завершение	
5.10 сокращение мясе			Олег -
6.10 мясные			Олег -
9.10			+
10.10 суп "Гороховый"			Олег -
11.10 мясные мясе			Олег -
12.10 мясной суп			Олег -
13.10 мясо по-французски			Олег -
16.10			+
17.10 мясные с мясом			Олег -
18.10			+
19.10 рыба по-норвежски			Олег -
20.10 борщ на к/б			Олег -
23.10			+
24.10 бифе с соусом			Олег -
26.10 мясные			Олег -



(кию орны/линия отреза)

Оқу орнына қайтарылады
Возвращается в учебное заведение

**Келуінің және кетуінің белгісі
Отметка о прибытии и выбытии**

Оқушы / Учащийся

Штепінберг Алина Вадимовна

(Тегі, аты, әкесінің аты / фамилия, имя, отчество)

кәсіптік іс-тәжірибесін өтуіне/для прохождения профессиональной практики

(кәсіптік іс-тәжірибенің атауы / название профессиональной практики)

Келді / прибыл из

ГККП «Аэротехнический колледж,
города Есиль»

«_____» 2023 г.

Мөр, қолы / печать, подпись



Кетті / выбыл в

ГККП «Аэротехнический колледж,
города Есиль»

«_____» 2023 г.

Мөр, қолы / печать, подпись





Алмыс хат Благодарственное письмо

Администрация «Ясли-сада №1 Гүлдер при отделе образования по Есильскому району управления образования Акмолинской области» выражает благодарность Штейнбрехер Алине Вадимовне за добросовестное отношение к труду и качественное приготовление пищи в дошкольном учреждении.

Желаем Вам успехов в профессиональной деятельности, воплощения творческих идей!

Надеемся на дальнейшее плодотворное сотрудничество!

И.о. заведующей Л.К.Енсебаева
Заместитель директора
по хозяйственной части Г.В.Бутенко

г.Есиль 2023г.



4 679009 579139