Приложение 4
к приказу Министра образования и науки
Республики Казахстан
от 28 января 2016 года № 93
и от 2 ноября 2018 года № 611

Типовой договор
на проведение профессиональной практики

г.Атбасар 24.01. 2022г.

ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район» при Управлении образования Акмолинской области, именуемый в дальнейшем
(наименование организации образования)
«организация образования», в лице руководителя В.В.Лукина,
(Ф.И.О. руководителя или иного уполномоченного лица)
действующего на основании Устава, утвержденного постановлением акимата Акмолинской области от 19.11.2018 года № 11 /493, с одной стороны,
и ИП «Мусаева С.А»
(наименование предприятия, учреждения, организации и т.д.)
именуемый в дальнейшем «предприятие», в лице руководителя Мусаевой С.А
(Ф.И.О. руководителя организации.)
с другой стороны, в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1.Предмет договора

1. Организация образования осуществляет обучение обучающегося, поступившего в 2019 году, по специальности «Организация питания», квалификации: кондитер.
2. Предприятие (организация) обеспечивает обучающегося базой профессиональной практики в соответствии с профилем образовательной программы.

2. Права и обязанности организации образования

1. Организация образования имеет право:
1) требовать от обучающегося добросовестного и надлежащего исполнения обязанностей настоящего Договора, Устава организации образования, правил внутреннего распорядка, и актов организации образования, регламентирующих её деятельность.
2. Организация образования обязуется:
1) направить на предприятие обучающегося по специальности «Организация питания», квалификации «повар», формы обучения очная, для прохождения производственной практики в соответствии с графиком учебного процесса;
2) ознакомить обучающегося с его обязанностями и ответственностью, указанными в настоящем Договоре;
3) разработать и согласовать с предприятием (организацией) программу профессиональной практики и календарные графики прохождения профессиональной практики;
4) за две недели до начала профессиональной практики предоставлять в предприятие (организацию) для согласования программу, календарные графики прохождения профессиональной практики с указанием количества обучающихся;
5) назначить приказом руководителя организации образования руководителей практики из числа преподавателей и мастеров производственного обучения соответствующих специальностей организации образования;
6) обеспечить соблюдение обучающимся трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка, обязательных для работников данного предприятия;
7) организовать прохождение и осуществлять периодический контроль профессиональной

практики обучающего в соответствии с образовательной программой и с графиком учебного процесса;

8) оказывать работникам предприятия методическую помощь в организации и проведении профессиональной практики;

9) при необходимости предоставлять предприятию сведения об учебных достижениях обучающегося;

10) принимать участие в расследовании несчастных случаев, в случаях, если они произошли с участием обучающегося в период прохождения практики;

11) в случае ликвидации организации образования или прекращения образовательной деятельности поставить в известность предприятие (организацию) и принять меры к переводу обучающегося для продолжения обучения в другой организации образования.

3. Права и обязанности предприятия (организации)

1. Предприятие (организация) имеет право:

1) участвовать в разработке образовательной программы профессиональной практики в соответствии с новыми технологиями и изменившимися условиями производственного процесса;

2) предлагать темы курсовых и дипломных работ в соответствии с потребностями предприятия;

3) принимать участие в итоговой аттестации обучающихся;

4) запрашивать информацию о текущей успеваемости обучающихся;

5) требовать от организации образования качественного обучения обучающихся в соответствии с ожиданиями работодателя.

2. Предприятие (организация) обязуется:

1) обеспечить обучающемуся условия безопасной работы на рабочем месте (с проведением обязательных инструктажей по технике безопасности и охране труда) и в необходимых случаях проводить обучение обучающегося безопасным методам труда;

2) рассмотреть кандидатуру выпускника для принятия на работу в соответствии с полученной специальностью при наличии соответствующей вакансии;

3) предоставить организации образования в соответствии с графиком учебного процесса рабочие места для проведения профессиональной практики обучающегося;

4) принять по направлению на профессиональную практику по соответствующим специальностям обучающегося в соответствии с условиями настоящего договора;

5) не допускать использования обучающегося на должностях, не предусмотренных программой практики и не имеющих отношения к специальности обучающегося;

6) обеспечить предоставление квалифицированных специалистов для руководства профессиональной практикой обучающегося в подразделениях (отделах, цехах, лабораториях) предприятия (организации);

7) сообщать в организацию образования о всех случаях нарушения обучающимся трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка предприятия, неуспеваемости по программе производственного обучения или профессиональной практики, а также случаях несоответствия физического и психического состояния здоровья;

8) создать необходимые условия для выполнения обучающимся программы профессиональной практики на рабочих местах с предоставлением возможности пользования лабораториями, кабинетами, мастерскими, библиотекой, чертежами, технической и другой документацией, необходимой для успешного освоения обучающимся программы профессиональной практики и выполнения им индивидуальных заданий;

9) по окончании профессиональной практики выдать характеристику о работе обучающегося и выставить оценку качества прохождения профессиональной практики.

4. Ответственность сторон

7. За неисполнение, либо ненадлежащее исполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим Договором, стороны несут ответственность, установленной действующим законодательством Республики Казахстан.

5. Порядок разрешения споров

8. Разногласия и споры, возникающие в процессе выполнения настоящего Договора, разрешаются непосредственно сторонами в целях выработки взаимоприемлемых решений.

9. Вопросы, не разрешенные сторонами путем переговоров, выработки взаимоприемлемых решений, разрешаются в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

6. Срок действия, порядок изменения условий договора и его расторжение

10. Настоящий договор вступает в силу со дня его подписания сторонами и действует до полного его исполнения (с 24.01.2022 - 15.02.2022)

11. Условия настоящего Договора могут быть изменены и дополнены по взаимному письменному соглашению сторон.

12. Настоящий Договор заключается в трех экземплярах по одному экземпляру для каждой Стороны на государственном и русском языках имеющих одинаковую юридическую силу.

13. Юридические адреса и банковские реквизиты

Организация образования:

ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район» при Управлении образования Акмолинской области

Акмолинская область, Атбасарский район, г.Атбасар, Микрорайон 1/12

8(71643)53882

Руководитель организации образования

ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район»

Руководитель _____ В.Лукин

(подпись, фамилия, имя, отчество (при его наличии)

М.П.

Предприятие (организация):

_____ ИП «Мусаева А.М.» _____

(наименование учреждения, организации и так далее)

Акмолинская область, Атбасарский район г.Атбасар ул.МКР-1

(юридический адрес)

Тел.87773032140

(номер контактного телефона, факса с указанием кода города)

Руководитель С.Мусаева

_____ *(подпись, фамилия, имя, отчество (при его наличии))*

М.П.

ГККП «Аграрно-индустриальный колледж г.Атбасар, Атбасарский район»

ОТЧЁТ
ПО
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

На предприятии ИП «Мусаева С.А.»

с «24»января 2022г. по «15» февраля 2022г.

Выполнил обучающийся группы ОИК-21

Ф.И.О. обучающейся Бабак Вера Владимировна

Руководитель практики
от предприятия: Мусаева С.А.

(Ф.И.О., подпись)

Оценка по практике 5 (пять)

Руководитель практики
от колледжа Бабаева Тлеулес Достаевна

М.П.

г.Атбасар, 2022 г.

«Утверждаю»
Заместитель руководителя
по учебно -
производственной работе
ГККП «АИК. г. Атбасар»
_____В. Зардиева
«24» января 2022г.

«Утверждаю»

Руководитель профессиональной
практики от организации
(предприятия, учреждения)
_____Гусева
«15» февраля 2022г

Рабочий план – график
профессиональной практики

По специальности « Организация питания»_____

обучающегося 2 курса Бабак Вера Владимировна_____

(фамилия, имя, отчество)

ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район»_____(наименование учебного заведения)

№ п/п	Перечень работ, подлежащих выполнению(изучению) в соответствии с программой профессиональной практике	Сроки выполнения Программы профессиональной практики		Примечания (количество дней)
		начало	завершение	
1 ПМ-03	**Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.**			
1.1	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	24.01.22	24.01.22	1
1.2	Супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми.	25.01.22	25.01.22	1
1.3	Молочные супы.	26.01.22.	26.01.22.	1
1.4	Приготовление холодных супов и супов из концентратов. Сладкие супы.	27.01.22.	27.01.22.	1
1.5	Соусы на мясном, рыбном бульоне. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов. Яично-масленые соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Сладкие соусы	28.01.22.	28.01.22.	1
1.6	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жареных овощей.	29.01.22.	29.01.22.	1
1.7	Блюда и гарниры из запеченных овощей.	31.01.22	31.01.22	1
1.8	Блюда из фаршированных овощей.	01.02.22.	01.02.22.	1
1.9	Блюда из отварной, припущенной, жареной. Блюда из запеченной рыбы.	02.02.22.	02.02.22.	1
1.10	Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбных морепродуктов.	03.02.22.	03.02.22.	1

1.11	Блюда из отварной, припущенной, жареной. Блюда из запеченной рыбы.	04.02.22.	04.02.22.	1
1.12	Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса.	05.02.22.	05.02.22.	1
1.13	Приготовление блюд из жареного мяса: крупными кусками . Приготовление блюд жаренных порционными натуральными панированными кусками Приготовление блюд жаренных порционными натуральными кусками " Приготовление блюд жаренных порционными натуральными панированными кусками.	07.02.22.	07.02.22.	1
1.14	Приготовление мясных блюд тушенного крупными кусками. Мясо, тушенное мелкими кусками. Мясо, тушенное порционными кусками.	08.02.22.	08.02.22.	1
1.15	Приготовление блюд из рубленого мяса.	09.02.22.	09.02.22.	1
1.16	Блюда из котлетной массы.	10.02.22	10.02.22.	1
1.17	Приготовление блюд из отварной птицы. Приготовление блюд из припущенной птицы. Приготовление блюд из жареной птицы. Приготовление блюд из жареной птицы.	11.02.22.	11.02.22.	1
1.18	Приготовление блюд из рубленой птицы.	12.02.22.	12.02.22.	1
1.19	Приготовление блюд из тушеной птицы.	14.02.22.	14.02.22.	1
1.20	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жареных овощей.	15.02.22.	15.02.22.	1
	Итого 20 дней. 144 часа			

Подпись: _____ Бабаева Тлеулес Достаевна
(руководитель производственной практики от учебного заведения)
«15» 02. 2022г.

(Возвращается в учебное заведение)

Отметка о прибытии и выбытии

Обучающаяся Бабак Вера Владимировна
(фамилия, имя, отчество)

для прохождения производственной практики ИП «Мусаева С.А.»
Технологическая практика
(наименование производственной практики)

Прибыл в
ИП «Мусаева С.А.»

«24» 01. 2022г.
МП (подпись)

Выбыл из
ИП «Мусаева С.А.»

«15» 02. 2022г.
МП (подпись)

1.Описание изученных разделов производственной практики (конструкции, оборудование, технологических процессов, механизации и автоматизации производства и передовых методов труда и т.д.)

Изучила оборудование и инвентарь и правила их эксплуатации

Подпись практиканта (-ки)_____

24 января 2022 г..

Бабаева Тлеулес Достаевна
(непосредственный руководитель профессиональной практики)

«15» февраля 2022 г.

2.Поощрения и взыскания обучающегося-практиканта.

Поощрений и взысканий нет

Подпись наставника (руководителя) профессиональной практики от (предприятия, учреждения)

МП «15» февраля 2022 г.

«Атбасар ауданы, Атбасар қаласы, аграрлық- индустриялық колледжі» МККК

ГККП «Аграрно-индустриальный колледж» город Атбасар, Атбасарский район»

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Бабак Вера Владимировна
(Ф.И.О. практиканта (-ки)

группы ОПК-21, специальность: «Организация питания»

ИП «Мусаева С.А.»
(Наименование организации)

с «24»января 2022 г. по «15» Февраля 2022 г.

г.Атбасар 2022г.

№ 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
		Начало	Завершение	
1ПМ-03	**Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.**			
1.1	Приготовление шей, бордей, рассольников, солянок	24.01.22	24.01.22	
1.2	Супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми	25.01.22	25.01.22	
1.3	Молочные супы.	26.01.22.	26.01.22.	
1.4	Приготовление холодных супов и супов из концентратов. Сладкие супы.	27.01.22.	27.01.22.	
1.5	Соусы на мясном, рыбном бульоне. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов. Яично-масленые соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Сладкие соусы	28.01.22	28.01.22.	
1.6	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жареных овощей.	29.01.22.	29.01.22.	
1.7	Блюда и гарниры из запеченных овощей.	31.01.22	31.01.22	
1.8	Блюда из фаршированных овощей.	01.02.22.	01.02.22.	
1.9	Блюда из отварной, припущенной, жареной. Блюда из запеченной рыбы.	02.02.22.	02.02.22.	
2	Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбных морепродуктов.	03.02.22.	03.02.22.	
2.1	Блюда из отварной, припущенной, жареной.	04.02.22.	04.02.22.	
	Блюда из запеченной рыбы.			
2.2	Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса.	05.02.22.	05.02.22.	
2.3	Приготовление блюд из жареного мяса: крупными кусками . Приготовление блюд жаренных порционными натуральными панированными кусками Приготовление блюд жаренных порционными натуральными кусками " Приготовление блюд жаренных порционными натуральными панированными кусками.	07.02.22.	07.02.22.	
2.4	Приготовление мясных блюд тушенного крупными кусками. Мясо, тушенное мелкими кусками. Мясо, тушенное порционными кусками.	08.02.22.	08.02.22.	
2.5	Приготовление блюд из рубленого мяса.	09.02.22.	09.02.22.	
2.6	Блюда из котлетной массы.	10.02.22	10.02.22.	
2.7	Приготовление блюд из отварной птицы. Приготовление блюд из припущенной птицы. Приготовление блюд из жареной птицы. Приготовление блюд из жареной птицы.	11.02.22.	11.02.22.	
2.8	Приготовление блюд из рубленой птицы.	12.02.22.	12.02.22.	
2.9	Приготовление блюд из тушеной птицы.	14.02.22.	14.02.22.	
3	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жареных овощей.	15.02.22.	15.02.22.	

Производственная характеристика на обучающегося (ейся)

ГККП « Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район»

Обучающаяся Бабак Вера Владимировна время прохождения производственной практики

за время прохождения производственной практики на

ИП «Мусаева С.А.»

с «24» января 2022 г по «15» февраля 2022 г
фактически работала с «24» января 2022 г по «15» февраля 2022 г

и выполнял (а) производственные работы
нарезка мучных кондитерских изделий, работа с тестом.

Показатели работыобучающегося (ейся):
Качество выполнения производственных работ качественно без ошибок 100%

Выполнение норм времени или выработка в процентах

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием (подробный отзыв)
Знание технологического процесса холодной и горячей обработки с ручными инструментами и техникой, а также с ручными приспособлениями

Трудовая дисциплина
(прописью)
обучающегося (ейся)

заслуживает присвоения квалификационного разряда или званияпо специальности: «Организация питания», «кондитер».

разряд 5

Руководитель предприятия: Мусаева С.А.
Руководитель от колледжа:Бабаева Тлеулес Достаевна

МП ИП Мусаева С.А. " 15 " февраля 2022 г.