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 04.04. 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 «Папушина Т.В»
(наименование предприятия, учреждения, организации и т.д.)
именуемый в дальнейшем «предприятие», в лице руководителя Л. Лукин
(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 2020 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

олнения им индивидуальных заданий;

9) по окончании профессиональной практики выдать характеристику о работе обучающегося и ставить 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 04.04.2022 - 03.05.2022)

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:	**Организации 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))* МП	ИП «Папушина Т.В», Акмолинская область, Атбасарский район, г.Атбасар Ул.Куапышева дом.3 Телефон 87026823152 Руководитель _____ Т .Папушина *(подпись, фамилия, имя, отчество (при его наличии))* МП

ОТЧЁТ
ПО
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

На предприятии ИП «Папушина Т.В..»

с «04» апреля 2022г. по «03» мая 2022г.

Выполнил обучающийся группы ОПК-21

Ф.И.О. обучающейся Лебедева Анна Владиславовна

Руководитель практики
от предприятия; Папушина Т.В.

(Ф.И.О., подпись)

Оценка по практике Отлично

Руководитель практики
от колледжа Бабаева Тлеулес Достаевна

М.П.

г.Атбасар, 2022 г.

Заместитель директора по учебно - производственной работе
ГККП «АИК, г. Атбасар»
_____ В. Зардиева
«04» апреля 2022г.

Руководитель профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)
_____ Т.Папушина
«03»мая 2022г

Рабочий план – график
профессиональной практики

По специальности « Организация питания»

обучающегося 2 курса Лебедева Анна Владиславовна

(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-04	**Оформление и реализация готовой продукции**			
1.1	Значение блюд из каш. Виды каш	04.04.22	04.04.22	1
1.2	Приготовление каш.	05.04.22	05.04.22	1
1.3	Приготовление блюд из каш	06.04.22.	06.04.22	1
1.4	Приготовление блюд из каш	07.04.22.	07.04.22..	1
1.5	Приготовление блюд из макаронных изделий»	08.04.22.	08.04.22.	1
1.6	Приготовление блюд из макаронных изделий»	09.04.22.	09.04.22.	1
1.7	Блюда из яиц	11.04.22	11.04.22	1
1.8	Приготовление блюд из яиц	12.04.22.	12.04.22.	1
1.9	Приготовление блюд из творога	13.04.22.	13.04.22	1
1.10	Приготовление национальных блюд Казахской кухни	14.04.22.	14.04.22.	1

1.13	Блюда Белорусской кухни блюд	18.04.22.	18.04.22.	1
1.14	Блюда Немецкой кухни	19.04.22.	19.04.22.	1
1.15	Блюда Азиатской кухни	20.04.22.	20.04.22.	1
1.16	Приготовление бутербродов, ход-догов и д.р.	21.04.22.	21.04.22.	1
1.17	Приготовление салатов и винегретов	22.04.22.	22.04.22.	1
1.18	Приготовление салатов и винегретов	23.04.22.	23.04.22.	1
1.19	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса.	25.04.22.	25.04.22.	1
1.20	Приготовление холодных сладких блюд.	26.04.22.	26.04.22.	1
1.21	Приготовление горячих сладких блюд	27.04.22.	27.04.22.	1
1.22	Приготовление чая, кофе,какао,шоколад	28.04.22.	28.04.22.	1
1.23	Горячие напитки с вином	29.04.22.	29.04.22	1
1.24	Плодово-ягодные прохладительные напитки	30.04.22.	30.04.22.	1
1.25	Плодово-ягодные прохладительные напитки	3.05.22	3.05.22	1
	Итого: 23 дней. 180 часов			

Подпись: _____ Бабаева Тлеулес Достаевна
(руководитель производственной практики от учебного заведения)
«04» 04. 2022г.

(Возвращается в учебнозаведение)

Отметка о прибытии и выбытии

Обучающаяся Лебедева Анна Владиславовна
(фамилия, имя, отчество)

Для прохождения технологической практики ИП «Папушина Т.В.»
Технологическая практика
(наименование профессиональной практики)

Прибыл в ИП «Папушина Т.В.»
«04» 04. 2022г.
МП _____ (подпись)

Выбыл из ИП «Папушина Т.В.»
«03» 05 . 2022г.
МП _____ (подпись)

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

Освоено работа с тестом

Подпись практиканта (-ки) _____

04 апреля2022 г..

Бабаева Тлеулес Достаевна
(непосредственный руководитель профессиональной практики)

«03» мая 2022 г.

2.Поощрения и взыскания обучающегося-практиканта.

Поощрений и взысканий нет

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

МП «03» мая 2022 г

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

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

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Лебедева Анна Владиславовна
Ф.И.О. практиканта (-ки)

группы ОПК-21, специальность: «Организация питания»

ИП «Папушина Т.В.»
(Наименование организации)

с «04» апреля 2022 г. по «03» мая 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-ки с производства
		Начало	Завершение	
ПМ-04	**Оформление и реализация готовой продукции.**			
1.1	Значение блюд из круп. Виды каш	04.04.22	04.04.22	
1.2	Приготовление каш.	05.04.22	05.04.22	
1.3	Приготовление блюд из круп	06.04.22.	06.04.22	
1.4	Приготовление блюд из каш	07.04.22.	07.04.22..22	
1.5	Приготовление блюд из макаронных изделий»	08.04.22.	08.04.22.	
1.6	Приготовление блюд из макаронных изделий»	**09.04.22.**	**09.04.22.**	
1.7	Блюда из яиц	**11.04.22**	**11.04.22**	
1.8	Приготовление блюд из яиц	**12.04.22.**	**12.04.22.**	
1.9	Приготовление блюд из творога	**13.04.22.**	**13.04.22**	
2	**Приготовление национальных блюд Казахской кухни**	**14.04.22.**	**14.04.22.**	
2.1	Блюда Русской национальной кухни	15.04.22.	15.04.22.	
2.2	Блюда Украинской кухни	16.04.22.	16.04.22.	
2.3	Блюда Белорусской кухни блюд	18.04.22.	18.04.22.	
2.4	Блюда Немецкой кухни	19.04.22.	19.04.22.	
2.5	Блюда Азиатской кухни	20.04.22.	20.04.22.	
2.6	Приготовление бутербродов, хот-догов и др.	21.04.22.	21.04.22.	
2.7	Приготовление салатов и винегретов	22.04.22.	22.04.22.	
2.8	Приготовление салатов и винегретов	23.04.22.	23.04.22.	
2.9	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса.	25.04.22.	25.04.22.	
3	Приготовление холодных сладких блюд.	26.04.22.	26.04.22.	
3.1	Приготовление горячих сладких блюд	27.04.22.	27.04.22.	
3.2	Приготовление чая, кофе,какао,шоколад	28.04.22.	28.04.22.	
3.3	Горячие напитки с вином	29.04.22.	29.04.22	
3.4	Плодово-ягодные прохладительные напитки	30.04.22.	30.04.22.	
3.5	Плодово-ягодные прохладительные напитки	3.05.22	3.05.22	

Производственная характеристика на обучающегося (ейся)

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

Обучающаяся Лебедева Анна Владиславовна время прохождения производственной практики

за время прохождения производственной практики на

ИП «Папушина Т.В..»

с «04» апреля 2022 г по «03» мая 2022 г
фактически работала с «04» апреля 2022 г по «03» мая 2022 г

и выполнял (а) производственные работы

Кондитерские изделия

Показатели работыобучающегося (ейся):
Качество выполнения производственных работ 100% (сто процентов)

Выполнение норм времени или выработка в процентах

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием (подробный отзыв)

Все процессы знает

Трудовая дисциплина
(прописью) отличная
обучающегося (ейся) Лебедева Анна.

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

II разряд

Руководитель предприятия Папушина Т. В.
Руководитель от колледжа: Бабаева Тлеулес Достаевна

МП

" 03 " мая 2022 г.