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 01.11 2021г.

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 «Кусаинова А.М»,
(наименование предприятия, учреждения, организации и т.д.)
именуемый в дальнейшем «предприятие», в лице руководителя «Кусаиновой А.М»
(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 20[illegible] 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;

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 01.11.2021 09.12.2021)

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:	**Предприятие (организация):**
ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район» при Управлении образования Акмолинской области	ИП «Кусаинова А.М»
Акмолинская область, Атбасарский район, г.Атбасар, Микрорайон 1/12	*(наименование предприятия, учреждения, организации и так далее)*
8(71643)53882	Г.Атбасар Ул.Сейфудина
Руководитель организации образования	*(юридический адрес)*
ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район»	87712443959
Руководитель В.Лукин	*(номер контактного телефона, факса с указанием кода города)*
(подпись, фамилия, имя, отчество (при его наличии))	Руководитель Кусаинова А.М
МП	*(подпись, фамилия, имя, отчество (при его наличии))*
	МП

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

ОТЧЁТ
ПО
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

На предприятии ИП « Кусаинова А.М»

с «01» ноября 2021г. по «09» декабря 2021г.

Выполнил обучающийся группы ОП-31

Ф.И.О. обучающегося Сыздыкова Гульдарига кайратовна

Руководитель практики
от предприятия Кусаинова Айгуль Муратовна
(Ф.И.О., подпись)

Оценка по практике 4 (хорошо)

Руководитель практики
от колледжа Пшеничникова Людмила Александровна

М.П.

г.Атбасар, 2021г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по учебно - производственной работе
ГККП «АИК», г. Атбасар»
_____В. Зардиева
«01» ноября 2021г.

«Утверждаю»
Руководитель профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)
_____А.Мусаева
«9» января 2021г

Рабочий план – график
профессиональной практики

По специальности «Организация питания»

обучающегося 3 курса Сыздыкова Гульдарига Кайратовна

(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		Примечание (количество дней)
		начало	завершение	
1	**ПМ-6 «Разделка теста, формирование изделий из теста». (54 часа)**			
1.1	Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него (14 часов)	01.11.21	02.11.21	2
1.2	Разделка бисквитного теста и формование изделий из него (14 часов)	03.11.21	04.11.21	2
1.3	Разделка песочного теста и формование изделий из него (8 часов)	05.11.21	05.11.21	1
1.4	Разделка заварного теста и формование изделий из него(12 часов)	08.11.21	09.11.21	2
1.5	Разделка пряничного теста и формование изделий из него (8 часов)	10.11.21	10.11.21	1
2	**ПМ-7 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста». (72 часа)**			
2.1	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста (14 часов)	11.11.21	12.11.21	2
2.2	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (14	15.11.21	16.11.21	2

2.4	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из песочного теста (14 часов)	18.11.21	19.11.21	2
2.5	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из заварного теста(7 часов)	22.11.21	22.11.21	1
2.6	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из пряничного теста(7 часов)	23.11.21	23.11.21	1
2.7	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста (8 часов)	24.11.21	24.11.21	1
3	**ПМ-8-9 «Оформление мучных кондитерских изделий» (72 часа)**			
3.1	Приготовление начинок и фаршей. Оформление мучных кондитерских изделий(14 часов)	25.11.21	26.11.21	2
3.2	Приготовление сиропа, помадок и глазури. Оформление мучных кондитерских изделий(14 часов)	29.11.21	30.11.21	2
3.3	Приготовление кремов. Оформление мучных кондитерских изделий(8часов)	02.12.21	02.12.21	1
3.4	Приготовление кремов. Оформление мучных кондитерских изделий(14 часов)	03.11.21	06.11.21	2
3.5	Приготовление мастики. Оформление мучных кондитерских изделий(14 часов)	07.11.21	08.11.21	2
3.6	Оформление мучных кондитерских изделий шоколадом(8 часов)	09.12.21	09.12.21	1
	итого:198 часов			всего 28

Подпись: _____ *Пшеничникова Людмила Александровна*
(руководитель производственной практики от учебного заведения)
«09» 12. 2021г.

(Возвращается в учебное заведение)

Отметка о прибытии и выбытии

Обучающийся Сыздыкова Гульдарига Кайратовна
(фамилия, имя, отчество)

для прохождения профессиональной практики ИП « Кусаинова А.М.»
Технологическая практика
(наименование профессиональной практики)

Прибыл в
ИП «Кусаинова А.М»
«01»11. 2021г.
МП (подпись)

Выбыл из
ИП « Кусаинова А.М.»
«09» 12. 2021г.
МП (подпись)

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

Изучила Заполнение согласно меню-графика

Подпись практиканта (-ки) Сыздыкова Г.

01ноябрь 2021 г.,

Пшеничникова Людмила Александровна
(непосредственный руководитель профессиональной практики)

«9» декабрь 2021 г.

2.Поощрения и взыскания обучающегося-практиканта.

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

МП «9» декабрь 2021 г.

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

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

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Сыздыкова Гульдарига Кайратовна
Ф.И.О. практиканта (-ки)

группы ОП-31, специальность: «Организация питания»

ИП « Жусанбекова »
(Наименование организации)

Меню-раскладка

с «01ноябрь 2021 г. по «9» декабрь 2021 г.

г.Атбасар 2021г.

№ 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	
1	**ПМ-6 «Разделка теста, формирование изделий из теста». (54 часа)**			
1.1	Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него (14 часов)	01.11.21	02.11.21	
1.2	Разделка бисквитного теста и формование изделий из него (14 часов)	03.11.21	04.11.21	
1.3	Разделка песочного теста и формование изделий из него (8 часов)	05.11.21	05.11.21	
1.4	Разделка заварного теста и формование изделий из него(12 часов)	08.11.21	09.11.21	
1.5	Разделка пряничного теста и формование изделий из него (8 часов)	10.11.21	10.11.21	
2	**ПМ-7 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста». (72 часа)**			
2.1	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста (14 часов)	11.11.21	12.11.21	
2.2	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (14 часов)	15.11.21	16.11.21	
2.3	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из слоеного теста (8 часов)	17.11.21	17.11.21	
2.4	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из песочного теста (14 часов)	18.11.21	19.11.21	
2.5	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из заварного теста(7 часов)	22.11.21	22.11.21	
2.6	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из пряничного теста(7 часов)	23.11.21	23.11.21	
2.7	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (8 часов)	24.11.21	24.11.21	

№ 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	
3	**ПМ-8-9 «Оформление мучных кондитерских изделий» (72 часа)**			
3.1	Приготовление начинок и фрошей. Оформление мучных кондитерских изделий(14 часов)	25.11.21	26.11.21	
3.2	Приготовление сиропа, помадок и глазури. Оформление мучных кондитерских изделий(14 часов)	29.11.21	30.11.21	
3.3	Приготовление кремов. Оформление мучных кондитерских изделий(8часов)	02.12.21	02.12.21	
3.4	Приготовление кремов. Оформление мучных кондитерских изделий(14 часов)	03.11.21	06.11.21	
3.5	Приготовление мастики. Оформление мучных кондитерских изделий(14 часов)	07.11.21	08.11.21	
3.6	Оформление мучных кондитерских изделий шоколадом(8 часов)	09.12.21	09.12.21	

Приложение
к договору о дуальном обучении
для организаций технического
и профессионального,
послесреднего образования
№ _____ от _____
(число, месяц, год)

ИП «Кусаинова А.М.»
(наименование предприятия (организации)

Сыздыкова Гульдарига Кайратовна
обучающий(ая)ся (фамилия, имя, отчество (при его наличии) полностью)

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

3 курса по «Организации питания» кондитер
(наименование специальности и квалификации)

проходил производственное обучение и профессиональную практику на базе

ИП «Кусаинова А.М.» школа №8
(название предприятия или организация)

с 01.11.21. по 09.12.21.
(число, месяц, год начала и завершения производственного обучения и профессиональной практики, *заполняется на каждый период практики*) и исполнял функциональные обязанности

в качестве помошника кондитера, проходила все темы согласно план графика
(наименование и должность)

Согласовано:

Наставник Кусаинова Айсулу Муратовна _____
(фамилия, имя, отчество (при его наличии) полностью) (подпись)

Руководитель предприятия (организации)
Кусаинова Айсулу Муратовна Кусаинова А.М. _____
(фамилия, имя, отчество (при его наличии) полностью) (подпись)

Руководитель учебного заведения Лукин Владимир Валентинович _____
(фамилия, имя, отчество(при его наличии) полностью) (подпись)

Обучающий(ая)ся Сыздыкова Гульдарига Кайратовна Сыздыкова _____
(фамилия, имя, отчество (при его наличии) полностью) (подпись)

Производственная характеристика на обучающегося (ейся)

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

Обучающаяся Сыздыкова Гульдарига за время прохождения производственной практики

за время прохождения производственной практики на

ИП «Кусаинова »

с «01» ноябрь 2021 г по «09» декабря 2021 г
фактически работала с «01» ноябрь 2021 г по «09» декабря 2021 г
ИП „Кусаинова" шеберлік отбасы

и выполнял (а) производственные работы
согласно - план графика.

Показатели работы обучающегося (ейся):
Качество выполнения производственных работ хорошо.

Выполнение норм времени или выработка в процентах
100%

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием (подробный отзыв)
Фрагмент изделия выполнил хорошо работал с оборудованием, соблюдал т. б. при производстве

Трудовая дисциплина
(прописью) 4 (хорошо).
обучающегося (ейся) Сыздыкова Г.

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

разряд 3

Руководитель предприятия: Кусаинова А.М.
Руководитель от колледжа: Пшеничникова Людмила Александровна

МП

"09" декабря 2021 г.