

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Техникум механизации сельского хозяйства»

Д Н Е В Н И К производственной практики

Тюйназарова Литора Жахрамовна

фамилия, имя, отчество обучающегося

Профессия: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа: СПК-2

Преподаватель : Сабилова Гульсирин Ахматбарисовна

П Р А В И Л А

ведения дневника производственного обучения

1. Дневник является основным документом, подтверждающим прохождение производственной практики.
2. Дневник заполняется обучающимся ежедневно.
3. По окончании производственной практики заполненный дневник с краткой производственной характеристикой и заверенный печатью предприятия сдается преподавателю.

1. Основные сведения о практике.

1. Срок практики: с 03 декабря по 23 декабря 2019 года
2. Количество часов: 108 часов
4. Место проведения практики: МДОУ "Техт-Китшинский детский сад"

Директор ГБПОУ РМЭ «ТМСХ» _____



С.П. Садовини

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

Т.А. Шуталева

« 02 » 12 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБНУ РМЭ

«ТМСХ» *С.Н. Садовин*

« 02 » 12 20 19 г.

ПАМЯТКА-ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда и технике безопасности, для обучающихся при прохождении
производственной практики, по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Во избежание несчастных случаев на работе выполняй следующие правила
безопасности: **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ:**

1. Перед началом работы правильно надень спецодежду: волосы убри под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук. Не накалывай иголками спецодежду, не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай его и проходы.

3. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.

4. При осмотре оборудования проверь: исправность оборудования, наличие, исправность ограждений, наличие и исправность заземления, исправность арматуры.

При наличии каких-либо неполадок или неисправностей немедленно заяви об этом заведующему производством или мастеру, директору предприятия и до устранения их к работе не приступай.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

1. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.

2. Работая на мясорубках пользуйся деревянным пестиком, а не проталкивай мясо руками.

3. При работе на овощерезках, шинковальных машинах пользуйся деревянным пестиком.

4. При пользовании сменными механизмами универсального привода насадку и крепление их производи при выключенном электродвигателе.

5. Разделку мороженого мяса производи после его оттаивания.

6. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.

7. Выемку рыбы из ванны производи проволочным черпаком.

8. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности осторожно, без рывков.

9. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.

10. Не бери голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.

11. При жарке котлет, пирожков и других полуфабрикатов клади их в кипящий жир с наклоном от себя, не допуская попадания воды в кипящий жир.

12. Крышки варочных котлов, кастрюль с горячей пищей открывай осторожно на себя.

При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.

13. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, жира, упавших на пол продуктов.

14. Не переноси груз весом выше установленной нормы: для девушек – 10 кг, для юношей – 20 кг.

15. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ:

1. Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.

2. сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.

ПОМНИТЕ! Несоблюдение правил по Т/Б приводит к несчастным случаям!

« 02 » 12 2019 г.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося Бойназаровой Ситора Кахрамоновны
(Ф.И.О.)

Группа № СПК-2

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся Бойназарова Ситора Кахрамоновна

в период производственной практики на (в)

МДОУ «Жат-Китчинский детский сад»
(наименование предприятия, организации)

Фактически проработал с « 3 » декабря 20 19 г.

по « 23 » декабря 20 19 г.

и выполнил виды профессиональной деятельности : Организовываю процессы приготовления и подготовки к реализации п/ф для
(перечень работ и рабочих мест)

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Качество выполнения работ отлично

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием:

отлично

Трудовая дисциплина отлично

Начальник цеха(участка) _____

Мастер (бригадир) _____

Старший мастер Ситора

Мастер производственного обучения _____

« 23 » декабря 2019 г.



ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
производственной практики (ПП.01)

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№п/п	Наименование разделов производственной практики	Количество часов
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности	6
2	Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	12
3	Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы	12
4	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	12
5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12
6	Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных	12
7	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18
8	Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи	12
9	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12
ИТОГО:		108 часов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Байназаровой Ситора Кахрамоновна

ФНО

обучающегося 2 курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование

прошел производственную практику по профилю специальности по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в объеме 108 часов с « 03 » 12 20 19 г. по « 23 » 12 20 19 г. на базе предприятия МДОУ „Мит-Китицкий детский сад“

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Профессиональный модуль	Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ в соответствии технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПМ.01	<p><i>Экзампство с ПОП. Структурное по технике безопасности.</i></p> <p><i>Обработка, подготовка традиционных этнических и редких видов овощей, фруктов.</i></p> <p><i>Обработка, подготовка работ с костными скелетами, этнических и редких видов рыбы.</i></p> <p><i>Обработка, подготовка периодического водного сырья для изделий восточного ассортимента.</i></p> <p><i>Приготовление нпр из рыбы периодического водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</i></p> <p><i>Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных.</i></p> <p><i>Приготовление нпр из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</i></p> <p><i>Обработка, подготовка домашней птицы и пернатой дичи.</i></p> <p><i>Приготовление нпр из домашней птицы, дичи, для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента.</i></p>	<p><i>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями.</i></p> <p><i>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями.</i></p> <p><i>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями.</i></p> <p><i>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями.</i></p> <p><i>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями.</i></p> <p><i>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями.</i></p> <p><i>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями.</i></p> <p><i>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями.</i></p>
Аттестация по производственной практике (дифференцированный зачет)		

Руководитель практики от организации
М.П.



Б.И. А.И. Туреватиллима

№	п/п
03.12	
04.12	
05.12	
06.12	
08.12	
10.12	
11.12	
12.12	
13.12	
16.12	
17.12	
18.12	
19.12	
20.12	
23.12	
27.12	
14.12	
21.12	

СВОДНЫЙ ОТЧЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(заполняется обучающимися)

Первое дело

Профессиональном
подготовки к
департаменту
20 19 г.

выполнении
ответственности

и (или)
ями

и, в которых
практика

занимаются в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

занятия в
и с техникой
оборудования.

№ п/п	Виды работ	В качестве кого работал	Объем выполненных работ в часах	Примечание
03.12	Суп картофельный с мясом и грибами, салат из овощей, рис-шашлык	помощник повара	6ч	хорошо
04.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
05.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
06.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
08.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
10.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
11.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
12.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
13.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
16.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
17.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
18.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
19.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
20.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
23.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
27.12	Паштет куриный с яблоками, суп картофельный с мясом	помощник повара	6ч	хорошо
14.12	Салат из свежих овощей	помощник повара	6ч	хорошо
21.12	Льез из курицы, каша	помощник повара	6ч	хорошо

12/19

Договор №
о проведении производственной практики обучающегося
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Республики Марий Эл «Техникум механизации сельского хозяйства»

г.т. Мари-Турек

« 02 » декабря 2019 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Техникум механизации сельского хозяйства», в лице директора Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Техникум механизации сельского хозяйства» Садовина С.П., действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем ГБПОУ РМЭ «ТМСХ» с одной стороны, и

именуемое в дальнейшем «Организация» в лице Заведующей МБОУ «Тат-Китишискии ветский сад» Тухватуллиной А.И. действующего на основании Устава с другой стороны, далее, именуемые Стороны, заключили договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1. Стороны обязуются совместно организовывать и осуществлять любые виды практик в соответствии с учебными планами образовательных программ, реализуемых ГБПОУ РМЭ «ТМСХ».
- 1.2. Целью проведения практики является качественное освоение обучающимися программ среднего профессионального образования (ППКРС/ППССЗ) согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по соответствующей специальности/направлению подготовки, а также получение ими первичных знаний и практического профессиональной деятельности.

2. Права и обязанности сторон

- 2.1. ГБПОУ РМЭ «ТМСХ» обязан:**
 - 2.1.1. Направить обучающегося Техникума (Ф.И.О.), Эйназарова Виктора Жахрамисовича Обучающегося по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в группе СПК-2 на производственную практику с 03 декабря 2019 года по 23 декабря 2019 года в течение 18 дней в
 - 2.1.2. Закрепить за обучающимся руководителя практики от организации.
 - 2.1.3. Обеспечить обучающегося учебно-методической документацией в соответствии с целями и задачами практики, рекомендациями по оформлению их результатов и защите.
- 2.2. ГБПОУ РМЭ «ТМСХ» имеет право:**
 - 2.2.1. Осуществлять оперативный контроль над выполнением программы практики обучающегося в Организации.
 - 2.2.2. Представлять Организации на рассмотрение рекомендации и предложения по корректировке программы практики обучающегося.
 - 2.2.3. Имеет право принимать участие в расследовании несчастных случаев на предприятии с обучающимся Техникума во время прохождения практики.
- 2.3. Организация обязана:**
 - 2.3.1. Принять на практику обучающегося в сроки в соответствии с п. 2.1.1 настоящего Договора.
 - 2.3.2. Выделить и закрепить за обучающимся квалифицированного руководителя практики от Организации.
 - 2.3.3. В соответствии с целями и задачами практики обеспечить обучающемуся доступ к правовым актам, практическим материалам за исключением информации, составляющей охраняемую законом тайну.
 - 2.3.4. Провести инструктаж с обучающимся о действующих в организации правилах внутреннего трудового распорядка, правилах техники безопасности, правилах противопожарной безопасности.
 - 2.3.5. Осуществлять контроль за прохождением практики, соблюдением сроков и соответствия уровня и специальности направляемого обучающегося тематике практики.
 - 2.3.6. Выдать характеристику и оформить иные документы обучающемуся, связанные с прохождением практики в трехдневный срок с момента ее окончания.
 - 2.3.7. Немедленно оповещать Техникум о несчастных случаях в Организации с обучающимся Техникума, во время прохождения практики и в течение 24 часов сформировать комиссию по

расследованию несчастных случаев с привлечением к расследованию руководителя практики от техникума.

2.4. Организация имеет право:

- 2.4.1. Оформить с обучающимся, проходящим практику, соответствующие документы в части неразглашения конфиденциальной информации Организации.
- 2.4.2. Оформить с обучающимся, проходящим практику, соответствующие документы в части трудовых отношений.
- 2.4.3. Отказать в дальнейшем прохождении практики обучающемуся, в случае грубого нарушения ими правил внутреннего трудового распорядка и трудовой дисциплины, а также установленного режима секретности, действующих в Организации.

3. Срок действия договора

- 3.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его заключения и действует до «24» декабря 2019 г.

4. Изменения и расторжение договора

- 4.1. Каждая из Сторон имеет право расторгнуть настоящий договор, предупредив об этом другую сторону заказным письмом с уведомлением о вручении за 15 рабочих дней до начала практики.

5. Прочие условия

- 5.1. Настоящий договор носит некоммерческий характер и является безвозмездным.
- 5.2. Стороны несут ответственность за невыполнение своих обязательств по настоящему Договору в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 5.3. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, решаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Споры и разногласия, возникающие в процессе выполнения условий настоящего Договора, разрешаются по соглашению Сторон.
- 5.5. Договор составлен в двух экземплярах, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу.
- 5.6. Для оперативного решения текущих вопросов Стороны назначают ответственных лиц:
- со стороны Техникума – руководитель практики Сабирова Г.А. – преподаватель-со стороны Организации

тел: _____

(ФИО, должность)

6. Юридические адреса и реквизиты сторон

Техникум:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Техникум механизации сельского хозяйства» (ГБПОУ РМЭ «ТМСХ») 425500 Республика Марий Эл, Мари-Турекский район, пгт. Мари-Турек, ул. Мичурина, д.30.
ИНН 1206000503
КПП 120601001
ОГРН 1021201650360

Директор ГБПОУ РМЭ «ТМСХ»

М.П.

С.П. Садовин

Организация:

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

Наименование: Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Тат-Китицкий детский сад»

Юридический адрес: 425515, РМЭ, Мари-Турекский район, дер. Тат-Китицк, ул. Победы, дом 2а

Телефон: 8-836-34-8-54-18

ИНН/КПП 1206003511/120601001

Должность Заведующий ЦДОУ «Тат-Китицкий детский сад»
Дир. А.И. Тухватуллина



1. НАПРАВЛЕНИЕ

Руководителю МДОУ «Тет-Китицкий детский сад»
наименование организации

Мари-Турекское ГБПОУ Республики Марий Эл «ТМСХ» просит Вас принять для прохождения производственной практики по специальности Поварское и кондитерское дело обучающегося Байназарову Ситору Кафаломовича Серебрякову Екатерину Валерьевну на срок с 03 декабря по 23 декабря 2019 года с обеспечением выполнения мероприятий по охране труда и технике безопасности

02 декабря 2019 года

Директор



С.П.Садовин

2. Ответ

даёт согласие на прохождение практики обучающегося Байназарову Ситору Кафаломовичу
Ситору Кафаломовичу
и берет на себя мероприятия по охране труда и технике безопасности на период практики
« 03 » декабря 2019 г.

М.П. Руководитель:

А.Ш.Тухватуллина