

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

ДНЕВНИК производственной практики

Иванов Дмитрий Евгеньевич

фамилия, имя, отчество обучающегося

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

Преподаватель : Сабирова 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 «Детский сад «Бережка»

Директор ГБПОУ РМЭ «ТМСХ»



С.П. Садовин

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома
Мигуш Т.А.Шуталева
« 02 » 12 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБНОУ РМЭ
«ТМСХ» С.П.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 накальвай 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 берись 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 Иванова Дмитрия Евгеньевича
(Ф.И.О.)

Группа № СПК-2

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся Иванов Д.Е.

в период производственной практики на (в) МДОУ «Детский сад „Березка“

(наименование предприятия, организации)

Фактически проработал с « 3 » декабря 20 19 г.

по « 23 » декабря 20 19 г.

и выполнил виды профессиональной деятельности: приготовление блюд
(салатка, паштетка, нарезка продуктов, жарка, варка,
(перечень работ и рабочих мест)

супы, вторые блюда, напитки)

Качество выполнения работ отличное

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием: _____

Обладает необходимыми знаниями, стремится к
приобретению новых

Трудовая дисциплина исполнительной и дисциплиниро-
ванной

Начальник цеха(участка) _____

Мастер (бригадир) И.И. Селезнев

Старший мастер _____

Мастер производственного обучения _____

« 23 » декабря 20 19 г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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 2019 г. по «23» 12 2019 г. на базе предприятия МДОУ «Детский сад «Березка», ул. Красноармейская, 13б.

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 с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПМ.01	<p>Ознакомление с предприятием общественно-педагогическими. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Обработка, подготовка работ с косточками экзотических и редких видов овощей</p> <p>Обработка, подготовка, нарезка, упаковка для изделий мясного ассортимента</p> <p>Приготовление п/р из рыбы, куриного филе, говяжьих изделий свиного ассортимента</p> <p>Обработка, подготовка мясорубочных изделий</p> <p>Приготовление п/р из мясорубочных изделий для блюд мясного ассортимента</p> <p>Обработка и подготовка домашних п/р и периодов</p> <p>Приготовление п/р из домашних п/р, мясных изделий, кулинарных изделий свиного ассортимента</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями</p> <p>Работа выполнена в соответствии с технологией и требованиями</p> <p>Работа выполнена в соответствии с требованиями</p> <p>Работа выполнена в соответствии с требованиями</p> <p>Работа выполнена в соответствии с требованиями</p> <p>Работа выполнена в соответствии с требованиями</p> <p>Работа выполнена в соответствии с требованиями</p> <p>Работа выполнена в соответствии с требованиями</p> <p>Работа выполнена в соответствии с требованиями</p>
Аттестация по производственной практике (дифференцированный)		



подписан практикой от организации

Л.А. Куркина и др.

СВОДНЫЙ ОТЧЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(заполняется обучающимися)

кое дело

нональному

рки К

мента

19 г.

асно-

выполнения

ветствии с

и (или)

в которой

ктика

имена

ствли

мели

имена

ствли

ями

имена

ствли

ями

имена

ствли

и и тре-

имена

ствли

и и тре-

имена

ствли

и и тре-

имена

ствли

и и тре-

№ п/п	Виды работ	В качестве кого работал	Объем выполненных работ в часах	Примечание
03.12	суп с капустой, гуляши с укропом	помощник повара	6	отлично
04.12	каши, творожно-морковный пуддинг	помощник повара	6	отлично
05.12	суп крестьянский, голубцы, блинчики, блины	помощник повара	6	отлично
06.12	суп с клецками, овощное рагу	помощник повара	6	отлично
07.12	каши по-домашнему, макарон с котлетой	помощник повара	6	отлично
08.12	первичная обработка рыбы, припуск овощей, рапаны котлет	помощник повара	6	отлично
09.12	пудинг и каша с овощами, припуск овощей, свиной шпик	помощник повара	6	отлично
10.12	суп, мясное по-домашнему, батрутки с пивидом	помощник повара	6	отлично
11.12	разделка мяса, обработка курицы	помощник повара	6	отлично
12.12	мясные котлеты, тушеная капуста	помощник повара	6	отлично
13.12	голя отварная с рисом, плов	помощник повара	6	отлично
14.12	суп, плов	помощник повара	6	отлично
15.12	рагу с курицей, суп гороховый	помощник повара	6	отлично
16.12	гуляши с укропом, каша, блины	помощник повара	6	отлично
17.12	мясное по-домашнему, суп	помощник повара	6	отлично
18.12	каши по-домашнему, голубцы	помощник повара	6	отлично
19.12	суп, блинчики	помощник повара	6	отлично
20.12	суп, блинчики	помощник повара	6	отлично
21.12	голя отварная с рисом, творожно-морковный пуддинг	помощник повара	6	отлично
22.12	суп с капустой, макарон с соевыми котлетами	помощник повара	6	отлично
23.12	суп с капустой, макарон с соевыми котлетами	помощник повара	6	отлично

Отзывы руководителя предприятия

Дима турецкий Евгений ответственно и ответственно
дел по всем видам работ на участке,
всегда, коммунистически. Прочему про-
ше в работе ответственно на объекте.



руководитель предприятия

Л.А. Кривоносова и т.д.
Л.А. Кривоносова

пгт
Эл
про
сел
ГБ
име
дей
дру
1.1.
с у
1.2.
пр
обр
пол
2.1.
2.1
Обу
пр
2.1
2.1
зал
2.2
2.2
Op
2.2
пр
2.2
обу
2.3
2.3
2.3
Op
2.3
акт
тай
2.3
тру
2.3
спе
2.3
пр
2.3
Те:

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

г. 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 ИПОУ «Детский сад «Березка» именуемое в дальнейшем «Организация» в лице Выкусаровой Ангелины Александровны 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 обучающимся 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.), Шанив Дмитрий Евгеньевич 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 ИПОУ «Детский сад «Березка»
- 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 «23» 12 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: 8(83634) 9-37-28

(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: МДОУ «Детский сад № 7 «Вербика»

Наименование:

Юридический адрес: Республика Марий Эл, г. Мари-Турек, ул. Красносельская, д. 78б

Телефон: 8(83634) 9-37-28

ИНН/КПП 1206003663/120601001

Должность

Заведующий

И.В. Виноградова



1. НАПРАВЛЕНИЕ

Руководителю МДОУ, Детский сад, Берёзка 4
наименование организации

Мари-Турекское ГБПОУ Республики Марий Эл «ТМСХ» просит Вас принять для прохождения производственной практики по специальности Поварское и кондитерское дело

обучающегося Иванова Дмитрия Евгеньевича
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



[Signature]
С.П.Садовин

2. Ответ

МДОУ, Детский сад, Берёзка 4
даёт согласие на прохождение практики обучающегося Иванова Дми-
трия Евгеньевича

и берёт на себя обязательства по охране труда и технике безопасности на период практики

« 02 » декабря 2019 г.



[Signature]

А. Винаурова

Копия
дел
21