

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

ДНЕВНИК производственной практики

Муртагадиев Рамис Дакилович

фамилия, имя, отчество обучающегося

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

Преподаватель : Сабирова Гульсирин Ахматбарисовна

ПРАВИЛА

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 18 мая по 16 июня 2020 года
2. Количество часов: 144 часа
4. Место проведения практики: ГП - Китлякский детский сад

Директор ГБПОУ РМЭ «ТМСХ»



С.П. Садовин

1
1
Р
1
Г
1
1
1
к
1.
П
1.
2.
П

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома
Т.А.Шуталева
« 15 » 05 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ
«ТМСХ» *С.П.Садовин*
« 15 » 05 20 20 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 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 – 20кг.
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!

« 15 » 05 2020 г.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося Мухомедрамов Рамиль Дамилович
(Ф.И.О.)

Группа № СПК-2

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся Мухомедрамов Рамиль Дамилович

в период производственной практики на (в) ГП - Киткинский детский сад. Мама-Туркеское Муниципальное
(наименование предприятия, организации)

Косов район Муниципальное дошкольное

Фактически проработал с « 18 » мая 2020 г. образовательное учреждение
по « 16 » июня 2020 г. укрепления

и выполнил виды профессиональной деятельности : Отвественно относился к возложенным своим обязанностям,
(перечень работ и рабочих мест)

существовал приготовления блюд, в том числе: супов и кашеобразных продуктов смешанные продукты, жидкая еда, приготовление супов, второй бульон и компоты.

Качество выполнения работ Все выполненное задание выполнял своевременно и качественно. Владеет необходимыми знаниями в своей области.

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием: Может работать самостоятельно без контроля.

Трудовая дисциплина Обществен, дружелюбен, проявляет инициативу, стремится помочь повару.

Начальник цеха(участка) А. М. Туркатулина
Мастер (бригадир) Рахимова В.С
Старший мастер _____
Мастер производственного обучения _____

« 16.06 » 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
производственной практики (ПП.02)

ПП 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№п/п	Наименование разделов производственной практики	Количество часов
1	Ознакомление с предприятием общественного питания, планом, ТБ, личной гигиеной и оформление дневника ПП.	6
2	Технология приготовления и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	12
3	Технология приготовления и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.	6
4	Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	12
5	Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента.	18
6	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	12
7	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	24
8	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	36
9	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	12
10	Дифференцированный зачет	4
ИТОГО:		144 часа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО _____

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.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме 144 часа с «18» 05 20 20 г. по «16» 06 20 20 г. на базе предприятия ИДЮУ «Тат-Биштинский детский сад»
425515, РМЭ, Марш-Турекский р-н, дер.Тат-Кития,
ул. Победы, д.12 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.02	Мама верная на масле с маслом.	Отлично.
	Сон фруктовое	Отлично.
	Шоколадная	Отлично.
	Торт шоколадный	Отлично.
	Суп картофельный	Отлично.
	Торт из сыр-чиз.	Отлично.
	Карта рисовая с маслом.	Отлично.
Аттестация по производственной практике (дифференцированный зачет)		5

Руководитель практики от организации повар ИДЮУ «Тат-Биштинский детский сад»
М.П. Диф. А.С. Рашиadowa



Отзывы руководителя предприятия

Мухоморов Михаил Дмитриевич проявил себя как исполнительный и дисциплинированный работник. Проявляет инициативу, ответственность, хорошо устанавливает контакт с командой, внимателен к критическим замечаниям своей работы, принимает участие в сборе информации и дает конструктивные предложения, старается помогать коллегам.

Руководитель предприятия
МП



А.И. Тухватиллиев

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

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

« 15 » мая 2020 г.

пгт. Мари-Турек

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 Муниципальное бюджетное образовательное учреждение именуемое Тат-Витнижечий детский сад «Организация» в лице Заведующей Шихватчаловой Асмэ Шарифуллиновны 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.), Мухамедовичева Рамиль Дамировича Обучающегося по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в группе СПК-2 на производственную практику с 18 мая 2020 года по 16 июня 2020 года в течение 24 дней в МБОУ «Тат-Витнижечий детский сад»
- 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 «30» июня 2020 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 Ильча Тат-Китнический детский сад – Фаритова А. Ильча Саборуллова – повар
тел: 8-836-34-9-54-18 (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»

С.П. Садовин

м.п.



Организация: Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Тат-Китнический детский сад»
Наименование: ИДОУ «Тат-Китнический детский сад»

Юридический адрес: 425515, РМЭ, Мари-Турекский район, дер. Тат-Китня, ул. Победы, дом-2а.
Телефон: 8-836-34-9-54-18

ИНН/КПП

1206003511/120601001

Должность Заведующий

И.И. Тухватуллина

м.п.



1. НАПРАВЛЕНИЕ

Руководителю ИЦОУ «Тат-Титиевский 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 Мухамедгалиева Раниля Даниловича
на срок с 18 мая по 16 июня 2020 года
с обеспечением выполнения мероприятий по охране труда и технике безопасности

18 мая 2020 года

Директор



С.П. Садовин

2. Ответ

даёт согласие на прохождение практики обучающегося Мухамедгалиева Р.Д.
и берет на себя мероприятия по охране труда и технике безопасности на период практики
с «18» мая 2020г. - по 16 июня 2020 года

М.П. Руководитель: [Signature]

А.И. Гужоватуллина

