

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

ДНЕВНИК производственной практики

Гашимова Анжелена Васильевна .

фамилия, имя, отчество обучающегося

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

Преподаватель : Сабирова Гульсирин Ахматбарисовна

П РА 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 кратко 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: ГБУ РМЭ «Мария-Турецкая
ЦРБ им. В.В. Свободы»

Директор ГБПОУ РМЭ «ТМСХ»



С.П. Садовин

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.

рохождение

ник с кратко

дприятия

ОВНИ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося Рышмолова Ахмедша Башировича
(Ф.И.О.)

Группа № СПК-2

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся _____

в период производственной практики на (в) _____

(наименование предприятия, организации)

ГБУ РМТ «Мари-Турекская ЦРБ им. В.В. Шушарова»
Фактически проработал с «18» мая 2020 г.

по «16» июня 2020 г.

и выполнил виды профессиональной деятельности: на базе пищебло-
ка Мари-Турекской ЦРБ
(перечень работ и рабочих мест)

Качество выполнения работ отрабатывал на отделе

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием:

Владеет знаниями в обращении с инструмен-
тами и оборудованием пищеблока.

Трудовая дисциплина

Учатник посещения практики производ-
ственной не нарушала.

Начальник цеха(участка) _____

Мастер (бригадир) _____

Старший мастер (повар)

Мастер производственного обучения _____

«Даллас» Делесова

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

Тиммокова Александра Васильевна

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 _____

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.02	Ознакомление с П.О.П, планом Т.В., меню и техникой оформления дневника П.П.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями
	Технологию приготовления и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями
	Технологию приготовления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями
	горячих блюд и гарниров из овощей и фруктов сложного ассортимента.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями
	горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, риса, макаронных изделий сложного ассортимента.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями
	блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сыра, макарон, сложного ассортимента.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями
	изделий типа закусок из овощей и фруктов сложного ассортимента.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями
	изделий типа закусок из мяса и мясных изделий сложного ассортимента.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями
изделий типа закусок и десертов, пирожных и кондитерских изделий сложного ассортимента.	Выполнено в соответствии с технологией и требованиями	
Аттестация по производственной практике (дифференцированный зачет)		



Руководитель практики от организации старший повар Далецкий

М.П.

Ирина Васильевна Е.А.
(И.В.)

СВОДНЫЙ ОТЧЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(заполняется обучающимися)

№ п/п	Виды работ	В качестве кого работал	Объем выполненных работ в часах	Примечание
18.05	Каша пшеница, молоко.	повар		отлично
19.05	Щи. мясн. со сметан, чай.	повар		отлично
20.05	Ротки отварные, пельни по строганому.	повар		хорошо
21.05	Каша овсяная, суп. мясн. мясн.	повар		отлично
22.05	Каша пшеница, мясо вареное, чай.	повар		хорошо
23.05	Суп куриный пшеничный.	повар		хорошо
24.05	Мяс. паровая с куринцей	повар		хорошо
25.05	Суп. куриный с макар. и др.	повар		хорошо
26.05	Каша "Фрунта", корейский салаток.	повар		отлично
27.05	Биточки с фарш. мясе. молоко.	повар		отлично
28.05	Каша овсяная, салат из моркови.	повар		отлично
29.05	Каша овсяная, чай, мясо вареное.	повар		отлично
30.05	Салат из свеклы, макароны отв.	повар		хорошо
31.05	Каша пшеница, мясо вареное.	повар		хорошо
1.06	Сдоба обжаренная, чай.	повар		хорошо
2.06	Суп. мясн. с мясн.	повар		отлично
3.06	Ротки отварные, пельни по строганому.	повар		отлично
4.06	Каша овсяная, корейский салаток.	повар		отлично
5.06	Мясо отварное, рис, салат	повар		отлично
6.06	Крута замороженная, котлета	повар		отлично
7.06	Фарш. мясе, рыба отварная	повар		хорошо
8.06	Суп гороховый.	повар		хорошо
9.06	Рис с овощами	повар		отлично
10.06	Котлета тушная, мак. отв.	повар		отлично
11.06	Суп с клецками.	повар		отлично
12.06	Запеканка творожная, салат из св.	повар		отлично
13.06	Суп мясной с арбузом, каша.	повар		отлично
14.06	Варен. со сметаной, чай	повар		отлично
15.06	Биточки паровые, фрикадельки чай.	повар		отлично
16.06	Каша овсяная, салаток отварный.	повар		отлично.

Отзывы руководителя предприятия

За время прохождения производственной практики соблюдаются все правила техники безопасности, бланки и зарисовки, кустарные изделия, мелкие процедуры, работы бланки. Дневниковые приключения шотландского содержания правила техники безопасности, деловой этикет, обучаемость профессионализму против корпоративной этикетки. Странность с практикой на этикетку.



Руководитель предприятия
МП

инст. сектора этикетки
Е.А. Сидорова

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

пгт. Мари-Турек

« 15 » мая 2020 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 ГБУ РМЭ, Мари-Турекский ЦРБ именуемое в дальнейшем «Организация» в лице Фатховой Ф. Ф. действующего на основании _____ 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.), _____ 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 _____
- 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, проходящими 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 «16» 06 2020г.

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

ГБУ РМЭ «Мари-Турекская ЦРБ им. В.В. Свицина»

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:

Наименование: Государственное бюджетное учреждение Республики Марий Эл «Мари-Турекская центральная районная больница имени В.В.Свицина» 425500, Республика Марий Эл, пгт. Мари-Турек, ул. Мичурина, д. 30. Тел. (83634) 9-71-34, 9-33-59
Юридический адрес: ИНН 1206002437 КПП 120601001 ОГРН 1021201649633
Телефон: ГБУ РМЭ «Мари-Турекская ЦРБ им. В.В. Свицина» п/с 48661810622021006001 Отделение НБ-Республика Марий Эл г. Йошкар-Ола
ИНН/КПП БИК 048360001

ИНН/КПП

Должность

м.п.

1. НАПРАВЛЕНИЕ

Руководителю ГБУ РМЭ, Мари-Турекской ЦРБ им. В.В. Свешникова
наименование организации
Мари-Турекское ГБПОУ Республики Марий Эл «ТМСХ» просит Вас принять для
прохождения производственной практики по специальности Поварское и кондитерское
дело

обучающегося Филимонову Ангелину Васильевну
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

ГБУ РМЭ, Мари-Турекская ЦРБ им. В.В. Свешникова
согласен на прохождение практики обучающегося Филимоновой Ангелины
на себя мероприятия по охране труда и технике безопасности на период практики



Ремухова АТ.