

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

ДНЕВНИК производственной практики

Вильшев Дмитрий Александрович

фамилия, имя, отчество обучающегося

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа: СПК-3

Преподаватель :

СОГ
Пре:
А.И.
«17

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 21.12 по 28 января 2021 года

2. Количество часов: 144 часа

4. Место проведения практики: ООО «Верхурский общепит»
Кадре и Колоде

Директор ГБПОУ РМЭ «ТМСХ» _____ **С.П. Садовин**



Во 1
без
1. П
рук
спе
пре
2. П
3. С
4. П
огр
Пр
зав
раб
ВС
1.
ко
2.
ру
3.
пе
4.
кр
5.
6.
пр
7.
8.
9.
10
п
1
н
1
Г
1
1
н
1
Г
1
2
1

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома
Т.А.Шуталева

«17» 12 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РМЭ

«ТМСХ» С.П.Садовин

«17» 12 2020 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 – 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!

«17» 12 2020 г.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося

Зайцев Дмитрий Зуарфович
(Ф.И.О.)

Группа № СПК-3

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся

Зайцев Дмитрий Зуарфович

в период производственной практики на (в)

ООО Сернурский общепит "Каждый свое"
(наименование предприятия, организации)

Фактически проработал с «21» января, 2022 г.

по «28» января 2022 г.

и выполнил виды профессиональной деятельности:

салатов, домашних соусов, холодных
(перечень работ и рабочих мест)

блюв, холодных блюд из мяса (рулет
и др.), десертов, роллов, блинчиков с
сырной начинкой, кашей с маслом, ветчиной,

Качество выполнения работ

высокое, выполняю работу
хорошо, прилагаю старания

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием:

обрабатываю хорошо

Трудовая дисциплина

хорошо.

Начальник цеха(участка)

И.И. хорошо (Иванов)

Мастер (бригадир)

И.И. хорошо (Иванов)

Старший мастер

И.И. хорошо (Иванов)

Мастер производственного обучения

И.И. хорошо (Иванов)

«28» января 2022 г.

Игорь А.И. Шовбачев



ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
производственной практики (ПП.03)

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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	Приготовление, хранение холодных соусов. заправок сложного ассортимента.	18
3	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	30
4	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок	36
5	Приготовление, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	24
6	Приготовление, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	24
7	Дифференцированный зачет	6
ИТОГО:		144 часа

Отзывы руководителя предприятия

Примечания

За время, проработавшим на нашей
предприятии, зарекомендовал себе хорошо
внимательным своим занятием на работе,
в своей работе относится с инициативой,
выполняет ее качественно и в срок.
Проявляет стрессоустойчивость.
В чужих работах не вмешивается,
уважительно. В общем работ и скромен,
нарядился, терпелив, безответствен
и трудовое распорядок не нарушает.

Руководитель предприятия
МП

Шко- А.Н. Школьников



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

« 17 » декабря 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

ООО «Серпуховский Обществу»,
именуемое в дальнейшем «Организация» в лице
директора Шонгина Ивана Николаевича
действующего на основании 1 Января 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 (СПКРС/СПССЗ) 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.), Вайшев С.В. Д.
Обучающегося по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в группе СПК-2 на производственную практику с 21.12. 2020 года по 28.01. 2021 года в течение 24 дней в ООО «Серпуховский Обществу» казань шоссе ул. Колосовская, 3
- 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 действующим 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 требованиям практики.
- 2.3.6. Выдать характеристику и сформировать пакет документов 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 01 01 2011 г.

4. Изменение 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 _____, -- преподаватель-со стороны

Организации

тел: 9-21-90

(ФИО, должность)

ООО Сергеевский общепит Шибалева Ю. В.
(ст. повар)

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 1021201650350

Директор ГБПОУ РМЭ «ТМСХ»

м.п.

Организация:

Наименование:

Юридический адрес:

Почтовый

ИНН/КПП

Должность

ООО «Сергеевский общепит»
ИНН 1212003108 КПП 121201001
ОГРН 1091226000888
Р/с 40702810516020000206
в МРФ ОАО «Россельхозбанк»
п. Сернур
К/с 30101810400000000721
БИК 048860721
425450, Республика Марий Эл,
п. Сернур ул. Комсомольская, 3



Шибалева Ю. В.