ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

Отчет

о прохождении преддипломной практики

(квалификационной)

студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_ курса группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_очного отделения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

по специальности: «Организация обслуживания в общественном питании»

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сроки практики с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. Дата сдачи отчета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Саратов 2020 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

Дневник

преддипломной практики

(квалификационной)

Студента \_\_\_\_\_\_ курса группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_очного отделения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

по специальности: «Организация обслуживания в общественном питании»

Саратов 2020г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Уранова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г

Задание на преддипломную практику:

(квалификационную)

Студенту \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия имя отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Содержание задания | Количество дней |
| 1 | Ознакомление с предприятием. | 2 |
| 2 | **Управление на предприятии.** | 4 |
| 3 | **Организация обслуживания потребителей.** | 10 |
|  | Работа в качестве дублера менеджера (метрдотеля, администратора зала). |  |
| 4 | Организация управления. | 8 |
|  | Работа в качестве дублера руководителя предприятия. |  |
|  | ИТОГО: | 24дня (4недели) |

Тема выпускной квалификационной (дипломной) работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание выдал руководитель ПДП: Ф. И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание принял студент группы Ф. И. О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание на преддипломную практику по специальности:**

**«Организация обслуживания в общественном питании»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п\п | Наименование разделов и тем | Кол-во  дней |
| 1 | **Ознакомление с предприятием.**  Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, структура организации производства.  Анализ материально-технической базы предприятия, работа с уставом предприятия (основные разделы устава) | 2 |
| 2 | **Управление на предприятии.**  Ознакомление с организацией убавления на предприятии (схема управления, структура штата) | 2 |
| Анализ морального и материального стимулирования работы персонала (копия трудового договора, копия актов проверок предприятий) | 2 |
| 3 | **Организация обслуживания потребителей.**  Ознакомление с действующей должностной инструкцией менеджера, метрдотеля, администратора (их права, обязанности, ответственность) | 2 |
| Режим труда и отдыха работников. Составление графиков выхода на работу обслуживающего персонала. | 2 |
| Работа с персоналом: проведение опроса, анкетирование с целью сбора информации о межличностных и групповых отношениях в трудовом коллективе. | 2 |
| Ознакомление с мерчендайзингом в общественном питании. | 2 |
| Участие в проверке правильности расчёта официантов с потребителями, участие в приёме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств. | 2 |
| 4 | **Организация управления.**  Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. | 2 |
| Ознакомление с организацией рабочего дня руководителя. | 2 |
| Участие в проведении некоторых собраний, производственных совещаний. | 2 |
| Анализ и оценка стиля управления и эффективности организации работы руководителя. | 2 |
|  | **Итого:** | **24 дня**  **(4 недели)** |

Директору ГАПОУ СО

«Саратовский колледж

кулинарного искусства»

Д.В. Аношиной

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЗАПРОС

Просим Вас направить на преддипломную практику студента(ку) \_\_\_ группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

на предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на период с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

М.П.

**ДОГОВОР №\_\_\_\_\_\_\_\_**

**о производственной практике студентов**

г. Саратов

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Саратовский колледж кулинарного искусства», именуемое в дальнейшем Колледж, в лице директора Аношиной Д.В., действующей на основании Устава, с одной стороны, и

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(организационно-правовая форма организации и ее наименование)

именуемая (ое) в дальнейшем Организация, в лице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(ФИО, должность)

А также студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_\_\_гр. дневного отделения

с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. **Предмет договора**

Стороны принимают на себя обязанности по организации производственной практики студентов Колледжа на условиях, предусмотренных настоящим договором.

**2. Обязанности сторон**

* 1. Колледж обязуется:
* назначить квалифицированных специалистов из числа мастеров производственного обучения и преподавателей Колледжа для методического руководства производственной практикой;
* предоставить списки проходящих производственной практику студентов;
* информировать обучающихся и Организацию о сроках проведения производственной практики, направить в Организацию студентов в сроки, предусмотренные календарным планом проведения производственной практики;
* обеспечить предварительную профессиональную подготовку обучающихся, направляемых на производственную практику, обучить их правилам поведения на рабочих местах в соответствии с Правилами техники безопасности и промышленной санитарии;
* проводить необходимые организационные мероприятия по выполнению программы производственной практики;
* принимать участие в расследовании комиссией Организации несчастных случаев, происшедших со студентами в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.
  1. Организация обязуется:
* предоставить Колледжу место для проведения производственной практики студента;
* назначить квалифицированных специалистов для руководства производственной практикой, которые контролируют организацию производственной практики в соответствии с программой, оказывают помощь студентам в подборе необходимых материалов для выполнения индивидуальных заданий, по окончании производственной практики дают отзыв о работе студента и качестве подготовленного студентом отчета и т.п.;
* обеспечить студентам условия безопасной работы на каждом рабочем месте. Проводить обязательные инструктажи по охране труда: вводный и на рабочем месте с оформлением установленной документации; в необходимых случаях проводить обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;
* создать необходимые условия для выполнения студентами программы производственной практики. Не допускать во время производственной практики использования студентов-практикантов на работах, не предусмотренных программой производственной практики;
* предоставить студентам возможность ознакомиться с организацией работ в подразделениях и участвовать в их производственной деятельности, выполняя конкретные задания на рабочих местах;
* расследовать и учитывать несчастные случаи, если они произойдут со студентами в период производственной практики в Организации совместно с представителем Колледжа, в соответствии с трудовым законодательством;
* обо всех случаях нарушения студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка Организации сообщать в Колледж.

**3. Ответственность сторон**

3.1 Стороны несут ответственность за невыполнение возложенных на них обязанностей по организации и проведению производственной практики студентов Колледжа в соответствии с действующим законодательством РФ, Положением о порядке проведения производственной практики студентов и действующими Правилами по технике безопасности.

3.2 Все споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, разрешаются в установленном законодательством РФ порядке.

**4. Срок и условия действия договора**

4.1 Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до окончания производственной практики, согласно календарному плану.

4.2 Договор составляется в двух экземплярах, один из которых находится в Колледже, а другой - в Организации.

**5. Юридические адреса и подписи сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| **ГАПОУ СО СККИ**  410004 г. Саратов, ул. 2-я Садовая, 21  20-29-81  **Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Аношина Д.В.**  **М.П.** | **Организация**  **М.П.** |

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Направление на преддипломную практику**

Руководителю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Направляется** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Студент (ка) \_\_\_\_ курса специальность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сроки преддипломной практики**

с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г.

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Уранова

Прибыл в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Убыл из \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г.

Руководитель предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_