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: «Технология продукции общественного питания»

 Место прохождения практики

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

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

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

 (фамилия, имя, отчество)

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

Саратов 2020г.

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: «Технология продукции общественного питания»

Саратов 2020 г.

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 | Организация работы производства. | 16 |
|  | Работа в качестве дублера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха. |  |
| 3 | Организация обслуживания потребителей. | 3 |
|  | Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора зала). |  |
| 4 | Организация управления. | 3 |
|  | 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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 преддипломной 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, 2120-29-81**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Аношина Д.В.** **М.П.** | **Организация****М.П.** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Наименование тем** | **Количество дней** |
| **1.** | **Ознакомление с предприятием** | **2** |
| 1.1 | Ознакомление с предприятием: тип, класс, место расположения, вместимость залов, режим работы, его структура. Организация охраны труда и противопожарной защиты, инструктаж по технике безопасности. | 2 |
| **2.** | **Организация работы производства. Работа в качестве дублера заведующего производством (шеф-повара), его заместители, начальника цеха.** | **16** |
| 2.1 | Ознакомление с должностными инструкциями заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха (ОСТ 28-1-95) «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».  | 1 |
| 2.2 | Изучение систем материальной ответственности на предприятии. Организация рабочих мест на предприятии и изучение нормативной и технологической документации. | 1 |
| 2.3 | Разработка производственной программы. Составление плана-меню для банкетов и приемов специальных форм обслуживания. Работа со сборником рецептур и разработка ассортимента блюд и напитков. | 2 |
| 2.4 | Составление заявок на получение необходимого сырья со склада, оценка качества сырья и реализация его по цехам. | 1 |
| 2.5 | Организация труда на производстве с учетом составления производственного персонала требования (ОСТа 28-1-95). Составление графиков выхода на работу работников производства. | 1 |
| 2.6 | Контроль (совместно с начальником цеха, заведующим производства) за работой в цехах. | 1 |
| 2.7 | Участие в бракеражной комиссии. Оценка качества готовых блюд и изделий, отпуск готовой продукции с производства и оформление сопроводительной документации. | 1 |
| 2.8 | Освоение навыков по составлению отчета о работе производства за день. Работа в инвентаризационной комиссии. Оформление документации. | 2 |
| 2.9 | Подготовка и проведение выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустации, презентации. | 2 |
| 2.10 | Анализ организации всего технологического процесса на предприятии. | 2 |
| 2.11 | Разработка предложений, направленных на совершенствование организации повышения эффективности работы производства. Современные технологии, направленные на улучшение качества продукции, с учетом спроса и конкурентоспособности. | 2 |
| **3.** | **Организация обслуживания потребителей. Работа в качестве дублера, метрдотеля (администратора зала).** | **3** |
| 3.1 | Ознакомление с должностными инструкциями метрдотеля (администратора зала), режимом работы и отдыха работников торговой группы предприятия, с составлением графиков выхода на работу обслуживающего персонала. | 1 |
| 3.2 | Организация труда работников зала и обслуживание потребителей в торговом зале. Формы расчета официантами с потребителями. | 1 |
| 3.3 | Оформление заказов на организацию проведения различных видов торжеств и специальных мероприятий. Прогрессивные формы и технологии обслуживания. | 1 |
| **4.** | **Организация управления. Работа в качестве дублера руководителя предприятия.** | **3** |
| 4.1 | Правовые и нормативные документы руководителя предприятия. Структура управления предприятием. | 1 |
| 4.2 | Составление бизнес-плана, коммерческие связи, заключение договоров, поставок, работа рекламного отдела. | 1 |
| 4.3 | Организация работы предприятий по обмену опытом с зарубежными рестораторами. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени руководителя предприятия. | 1 |
|  | ИТОГО: | 24 дня (4 недели) |

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