Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики

Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

**ДНЕВНИК**

**ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

студента (студентки) \_\_\_\_\_\_\_ курса группы № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

по специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

проходившего(ей) преддипломную практику в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование организации)

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

с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка)

Место печати

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка)

20\_\_\_ г.

**Результаты освоения преддипломной практики**

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.2. | Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 7.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. |
| ПК 7.3. | Готовить простые супы. |
| ПК 7.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПК 7.5. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 7.6. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы |
| ПК 7.7. | Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски. |
| ПК 7.8 | Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки. |
| ПК 7.9. | Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |

**СОДЕРЖАНИЕ РАБОТ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Содержание работ | Объем часов | Оценка | Подпись руководителя практики от организации |
|  | **Ознакомление с предприятием** | Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, место расположение, режим работы, перечень представляемых услуг, контингент питающихся, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Ознакомление с документами, подтверждающими факт сертификации услуг предприятия /подлинник или копия сертификата/.Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. |  |  |  |
|  | **Ознакомление с предприятием** | Составление общей характеристики предприятия и района его расположения , составление характеристики подразделений предприятий и оборудования, составление таблицы спецификации технологического оборудования (указывается наименование оборудования, количество, тип, марка, техническая характеристика, мощность, завод - изготовитель). |  |  |  |
|  | **Ознакомление с должностной инструкцией начальника цеха, квалификационными обязанностями бригадира** | Ознакомление с цехом, организацией рабочих мест, наличием и состоянием технологического оборудования, санитарным состоянием цеха.Участие в составление производственной программы цеха. Участие в планировании основных показателей производства. Определение необходимого количества сырья и продуктов, необходимых для обеспечения выполнения производственной программы.Составление примерных форм должностных инструкций |  |  |  |
|  | **Планирование организации труда в цехе и составление графика выхода на работу** | Распределение обязанностей между работниками на текущий день в соответствии с их квалификацией и производственной программой. Ознакомление с инструкцией по эксплуатации технологического оборудования, используемого в производственных цехах предприятия.  |  |  |  |
|  | **Осуществление оперативного контроля за расходованием сырья** | Участие в получении сырья продуктов в соответствии с потребностью, оценка качества, проверка наличия сертификатов соответствия, ознакомление с их оформлением и содержанием. Документальное оформление получения продуктов.Распределение сырья и продуктов по участкам работы. Осуществление оперативного контроля за расходованием сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности. |  |  |  |
|  | **Осуществление контроля качества сырья и готовой продукции** | Участие в проведении органолептической оценки качества выпускаемой продукции. Оформление удостоверения качества и других сопроводительных документов при отпуске готовой продукции из цеха. Ведение бракеражного журнала |  |  |  |
|  | **Работа с нормативно-технологической документацией** | Ознакомление с картотекой технологических и технико-технологических карт, СТП и другой нормативной документацией, используемой в процессе производства. |  |  |  |
|  | **Ознакомление с организацией учета, составлением и порядком предоставления отчетности производственной деятельности цеха** | Анализ организации работы цеха. Выводы. Разработка предложений по совершенствованию организации работы и рабочих мест в цехе, улучшению качества выпускаемой продукции. |  |  |  |
|  | **Дифференцированный зачёт** | **Защита отчета** |  |  |  |

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность)

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

 (подпись) (расшифровка)

Место печати