Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области

Ярославский колледж индустрии питания

# Отчёт о прохождении преддипломной практики

|  |  |
| --- | --- |
| **Студент:** |  |
| **Группа:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация:** |  |

Руководитель от организации
<должность, ФИО> \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ярославль, 201\_\_

# Содержание отчета по производственной практике

**Содержание**

Раздел 1. Ознакомление с предприятием

1.1  История предприятия

1.2  Паспорт предприятия

1.3  Структура предприятия (описание цехов)

Раздел 2. Работа в качестве зав. производством

2.1  Должностная характеристика заведующего УПМ (производством)

2.2  Договор о материальной ответственности

2.3  Порядок составления меню

2.4  Бракераж продукции

2.5  Раздел 3. Работа в качестве технолога

3.1  Должностная характеристика технолога

3.2  Формы контроля на различных этапах технологического процесса приготовления пищи

3.3  Порядок контроля

3.4  Порядок разработки технологической документации на новые виды продукции

3.5  Методы изучения потребительского спроса

Раздел 4. Работа в качестве дублера руководителя предприятия

4.1  Должностная характеристика руководителя предприятия

4.2  Схема управления предприятием

4.3  Организация снабжения предприятия

4.4  Формы и способы доставки продуктов

4.5  Контроль, осуществляемый руководителем предприятия

4.6  Рекламная деятельность предприятия

4.7  План проведения мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции

Раздел 5. Заключение

Список литературы

**Задание на преддипломную практику**

Студенту

Группы №

Место практики

Начало практики

Окончание практики

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание практики** | **Содержание отчета**  |
| Задание 1 | Ознакомиться с программой преддипломной практики и формой отчетности. |
| Раздел 1.Ознакомление с предприятием | Задание 1. История предприятия |
| Задание 2. Составить паспорт предприятия: тип, класс предприятия общественного питания, место расположения, режим работы, структура предприятия, залы, цехи предприятия. |
| Раздел 2.Работа в качестве дублера зав. производством (шеф-повара) | Задание 3. Проанализировать должностную характеристику зав. производством и указать основные направления его деятельности |
| Задание 4. Составить образец договора по материальной ответственности на ваше имя. |
| Задание 5. Описать порядок составления различных видов меню на вашем предприятии (приложить план меню) |
| Задание 6. Описать порядок получения продуктов из кладовой и приложить накладные на получение продуктов. |
| Задание 7. Принять участие в работе бракеражной комиссии. Описать назначение бракеражного журнала, его оформление. Приложить выписку из бракеражного журнала, оформленную бракеражной комиссией с вашим участием. |
| Раздел 3.Работа в качестве технолога. | Задание 8. Проанализировать должностную характеристику технолога предприятия и указать основные направления его деятельности |
| Задание 9. Описать форму контроля на различных этапах технологического процесса приготовления продукции. |
| Задание 10. Описать порядок осуществления контроля за работой производства контролирующей организацией. |
| Задание 11. Указать порядок разработки технологической документации на новые виды кулинарной продукции, фирменные блюда и изделия |
| Задание 12. Описать методы изучения потребительского спроса на предприятии. |
| Раздел 4.Работа в качестве дублера руководителя предприятия | Задание 13. Проанализировать должностную характеристику руководителя предприятия и указать основные направления его деятельности |
| Задание 14. Составить схему управления предприятием. |
| Задание 15. Описать организацию снабжения предприятия |
| Задание 16. Описать одну из форм контроля, используемую руководителем на вашем предприятии. |
| Задание 17. Описать рекламную деятельность предприятия. |
| Раздел 5. Анализ деятельности предприятия. Его экономические предприятия | Задание 18. Указать показатели финансовой деятельности предприятия, товарооборот, издержки обращения. |
| Задание 19. Указать численность штата предприятия. |
|  | Задание 20. Составить план мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции и услуг данного предприятия. |

**Отчет преддипломной практики**

Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, проходила практику….

(отчет составляется в произвольной форме согласно содержания практики)

### **Дневник преддипломной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата | **Краткое описание выполненной работы** | **Оценка** | **Подпись руководителя практики от производителя** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |