Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ СТУДЕНТАМ**

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 260807**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Мурманск

2018

**Пояснительная записка**

Программа производственной практики разработана в соответствии с действующим Федеральным государственным образовательным стандартом в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Преддипломная практика студентов является составной частью основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Задачей преддипломной практики является закрепление, углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений и навыков практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Инструктаж студентов перед преддипломной практикой проводится руководителем практики. В процессе инструктажа осуществляется:

* ознакомление с программой практики;
* порядок прохождения медосмотра;
* выдача документов на практику (производится по предъявлению студентом санитарной книжки с пройденным медицинским осмотром);
* ознакомление студентов с распределением по базам практики;
* разъяснение порядка заполнения дневника по практике;
* разъяснение правил по соблюдению мер безопасности на предприятиях общественного питания.

В период прохождения преддипломной практики студент выполняет задания по программе практики, заполняет дневник, систематически отчитывается перед руководителями практики. Результаты работы оформляются в виде отчета.

Студенты по окончании преддипломной практики представляют отчет о выполнении программы практики с отзывом с места прохождения практики. Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а так же выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно - торгового процесса.

Итогом преддипломной практики практики является защита отчета зачет или оценка, которые выставляются руководителем практики от учебного заведения. По итогам преддипломной практики проводится учебно-практическая конференция, на которой в форме сообщений проводится обмен информацией и мнениями о результатах работы в предприятиях общественного питания различных организационно - правовых форм, типов и классов.

Студенты, не выполнившие программу преддипломной практики не допускаются к ИГА.

В период прохождения преддипломной практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

1. **Тематический план преддипломной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование ПМ,**  **вид и тема практики** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **Преддипломная практика** | | |  |
|  |  | 1. Ознакомление с предприятием общественного питания, организацией снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения. Организация работы производства на предприятии | 12 |
| 1. Организация работы цеха (в соответствии с темой ВКР) | 18 |
| 1. Организация процесса приготовления продукции в цехе (в соответствии с темой ВКР) | 12 |
| 1. Приготовление продукции в ассортименте (в соответствии с темой ВКР) | 36 |
| 1. Разработка ассортимента продукции (в соответствии с темой ВКР) | 30 |
| 1. Контроль качества и безопасности готовой продукции | 12 |
| 1. Оценка эффективности деятельности структурных подразделений. Документальное оформление организации процесса приготовления и приготовления продукции (в соответствии с темой ВКР). | 18 |
| 1. Защита отчета о практике | 6 |
| **Итого** | **144** |

**Методические рекомендации по составлению отчета и прохождению преддипломной практики**

Отчет включает:

1. Титульный лист (приложение 3) с подписью руководителя предприятия и печатью.
2. Аттестационный лист по практике (приложение 1).
3. Дневник (приложение 2).
4. Содержание отчета:

* введение;
* основная часть;
* заключение;
* библиографический список;

**Требования к оформлению отчета**

Отчет по практике оформляется на листах формата А4, в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001. Страницы текста должны соответствовать формату А4 (210 × 297 мм). Текст отчета должен быть выполнен на одной стороне листа с применением печатающих и графических компьютерных устройств. При использовании персонального компьютера рекомендуется подготовка отчёта в среде Word.

Параметры документа следующие:

межстрочный интервал – 1,5,

кегль (размер) – 14,

шрифт – Times New Roman.

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, левое, верхнее и нижнее – 20 мм.

Страницы отчёта следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчёта о производственной практике. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчёта, но номер страницы на титульном листе не проставляют.

Каждый структурный элемент отчёта следует начинать с новой страницы. Нумерация страниц отчёта и приложений, входящих в состав отчёта, должна быть сквозная.

Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, таблицы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчёте непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в отчёте.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 – Детали прибора. В наименовании рисунка и в подрисуночном тексте следует применять размер (кегль) шрифта 12.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например: Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «… в соответствии с рисунком 2».

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать её содержание, быть точным и кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с её номером через тире.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в отчёте. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием её номера. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1.

****

Рисунок 1

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерации. Если в отчёте одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точку не ставят. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

В таблице следует применять размер (кегль) шрифта 12.

**Содержание отчета по практики:**

|  |
| --- |
| Введение |
| 1. Организация работы предприятия, снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами предприятия общественного питания. |
| 1. Организация работы цеха (в соответствии с темой ВКР). Приготовление продукции в ассортименте (в соответствии с темой ВКР). |
| 1. Контроль качества продукции и услуг на предприятии общественного питания. |
| Заключение. |
| Список использованной литературы |

**Введение**.

Отражаются цели и задачи прохождения преддипломной практики студентом на предприятии.

**Основная часть.**

**1. Организация работы предприятия, снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами предприятия общественного питания.**

Отражается тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и др.), класс (если это ресторан или бар), обслуживаемый контингент. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических). Указываются источники снабжения, формы снабжения, способы и маршруты доставки на примере не менее 6 видов продовольственных товаров, результаты необходимо представить в виде таблицы (Приложение 5).

**2. Организация работы цеха (в соответствии с темой ВКР). Приготовление продукции в ассортименте (в соответствии с темой ВКР).**

Необходимо описать организацию работы цеха (в соответствии с темой ВКР), его месторасположение и взаимосвязь с другими цехами, складскими помещениями, торговым залом, моечной столовой и кухонной посуды, режим работы цеха, организацию рабочих мест, микроклимат. Дать краткую характеристику оборудования, принципы его размещения в цехе, указать маркировку досок и ножей. Перечислить ассортимент выпускаемой продукции.

Составить технико-технологическую карту на блюдо (в соответствии с темой ВКР).

**3. Контроль качества продукции и услуг на предприятии общественного питания.**

Необходимо описать как проводиться контроль качества на ПОП, указать состав бракеражной комиссии, описать правила проведения бракеража блюд, заполнить бракеражный журнал на блюда, реализуемые в данном предприятии на примере 5-7 блюд (Приложение 4**).**

**Заключение.**

Должно содержать выводы относительно результатов прохождения практики, в том числе: что нового студент подчеркнул из практической деятельности, положительные стороны организации и деятельности предприятия общественного питания.

Описать недостатки выявлены в организации и деятельности предприятия, предложения по усовершенствованию работы предприятия.

Список используемых источников.

Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания (не менее 10 источников).

**Защита отчета.**

По итогам прохождения преддипломной практики проводится учебно-практическая конференция, на которой в форме сообщений проводится обмен информацией и мнениями о результатах работы в предприятиях различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Проведение конференции предусматривает выявление предприятий-лидеров по вопросам организации общественного питания в городе обеспечивающих оптимальные условия для прохождения практики студентов. Учебно-практическая конференция способствует ознакомлению с положением общественного питания в городе, обобщению передового опыта, ознакомлению с новыми формами организации и обслуживания, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а также с выводами и рекомендациями по повышению эффективности производственно-торгового процесса.

Приложение 1

Титульный листотчета по практике

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ОТЧЕТ

о преддипломной практике

Студента (ки) 4 курса, 2541-11 группы

Специальности Технология продукции общественного питания

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Срок практики с «20» апреля 2017 года по «17» мая 2017 года

ФИО руководителя практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

ФИО руководителя от колледжа:Лобода Екатерина Александровна

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

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи проверяющих:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Мурманск

2018

Приложение 2

Дневник по практике

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**ДНЕВНИК**

преддипломной практики

Студента (ки) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность:260807 Технология продукции общественного питания

курс 4 группа 2541-11

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа: Лобода Екатерина Александровна

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата (число, месяц) | Задание | Отметка | Подпись  руководителя |
| 1 | 20, 21.04 | Ознакомление с предприятием общественного питания, организацией снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения. Организация работы производства на предприятии |  |  |
| 2 | 22, 24, 25.04 | Организация работы цеха (в соответствии с темой ВКР) |  |  |
| 3 | 26, 27.04 | Организация процесса приготовления продукции в цехе (в соответствии с темой ВКР) |  |  |
| 4 | 28, 29.04;  01, 02, 03, 04.05 | Приготовление продукции в ассортименте (в соответствии с темой ВКР) |  |  |
| 5 | 05, 06. 08, 09, 10.05 | Разработка ассортимента продукции(в соответствии с темой ВКР) |  |  |
| 6 | 11, 12.05 | Контроль качества и безопасности готовой продукции |  |  |
| 7 | 13, 15, 16.05 | Оценка эффективности деятельности структурных подразделений. Документальное оформление организации процесса приготовления и приготовления продукции (в соответствии с темой ВКР). |  |  |
| 8 | 17.05 | Защита отчета о практике |  |  |

М.П.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

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

*(Ф.И.О. обучающегося)*

обучающегося \_4\_\_ курса специальности Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) преддипломную практику, в объеме 144 часа

с «20» апреля 2017 года по «17» мая 2017 года

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

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

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,  выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствии  с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Преддипломная практика, 144 часов |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций | |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | | *низкий* | *средний* | *высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций | |
| Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных супов | | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | | низкий | средний | высокий |
| Участвовать в планировании основных показателей производства | | низкий | средний | высокий |
| Планировать выполнение работ исполнителями | | низкий | средний | высокий |
| Организовывать работу трудового коллектива | | низкий | средний | высокий |
| Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | | низкий | средний | высокий |
| Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | | низкий | средний | высокий |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

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

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018год |  | Представитель работодателя  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(должность)*  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М. П. |
|  |  |  |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2018год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

*(руководитель практики от колледжа)*

**Бракеражный журнал**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата выхода готовой продукции | Наименование блюда  (кулинарного изделия) | Выход  блюда  (в граммах) | Органолептическая оценка  (согласно прилагаемой методики) | | Разрешение | Лицо, ответственное  за приготовление пищи (должность, фамилия, инициалы, подпись) | Лицо, проводившее контроль качества приготовленной пищи (должность, фамилия, инициалы,  подпись) | Лицо, разрешившее  выдачу (реализацию)  блюд (должность, фамилия, инициалы, подпись) |
| Оценка | Недостатки выявленные при бракераже |
|  | 1 | 2 |  |  | 4 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 5

Пример оформления таблицы «Источники снабжения, формы снабжения, способы и маршруты доставки»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование товаров | Источник снабжения | Форма снабжения | Способ доставки | Маршрут |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Филе трески мороженое | Мурманский рыбокомбинат | транзитная | централизованно | кольцевой |
|  |  |  |  |  |  |