

Барнаульский кооперативный техникум

ДНЕВНИК
по преддипломной практике

студента 4 курса группы ТОП- 92
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

(Фамилия, Имя, Отчество)

Место практики _____

Руководитель практики
от организации

Ф.И.О., занимаемая должность

МП

Барнаул 2023

Дневник прохождения преддипломной практики

Дата	Описание выполненных работ	Отметка руководителя практики от организации
20.04.2023	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов. Выбор и безопасное использование оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной обработки.	
21.04.2023	Расчет массы отходов и потерь при технологическом процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в контроле качества и безопасности приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции.	
24.04.2023	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей.	
25.04.2023	Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	
26.04.2023	Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.	
27.04.2023	Отработка навыков декорирования блюд сложными холодными соусами. Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	
28.04.2023	Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления супов.	

	Отработка навыков оформления и подачи супов.	
02.05.2023	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей. Отработка навыков оформления и подачи блюд из овощей.	
02.05.2023	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы Отработка навыков оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.	
03.05.2023	Отработка навыков декорирования блюд сложными горячими соусами. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и соусов.	
04.05.2023	Участие в разработке ассортимента сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов.	
05.05.2023	Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, кондитерских изделий.	
10.05.2023	Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов.	
10.05.2023	Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
11.05.2023	Участие в разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов.	
12.05.2023	Технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих десертов.	
13.05.2023	Отработка способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных холодных и горячих десертов.	
15.05.2023	Выполнение должностных обязанностей на	

	рабочем месте технолога, заведующего производством. Ведение табеля учета рабочего времени.	
16.05.2023	Анализ организации работы производства.	
17.05.2023	Участие в анализе и расчете основных экономических показателей, в оформлении учетно-отчетной документации. Зачет.	

Подпись

И.О.Ф.

МП