

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