ГККП «Индустриально-технический колледж, город Степногорск»
при управлении образования Акмолинской области

Дневник-отчет
по производственной практике

Специальность 1221000 „Технология и организация производства продукции ПП"

Студент [illegible] Виолетта Сергеевна
(фамилия, имя отчество полностью)

Наименование предприятия „Кафе [illegible]" ИП Каипова С. Т.

Руководитель практики от предприятия [illegible] Ирина Васильевна
(фамилия, имя отчество полностью)

Руководитель практики от колледжа Ищенко Марина Ивановна
(фамилия, имя отчество полностью)

Сроки прохождения производственной практики:

«5» сентября 2020 г.

«21» февраля 2021 г.

№ п/п	Наименование выполненных (изученных) работ в соответствии с программой профессиональной практики за каждый день	Сроки выполнения (изучения) работ в соответствии с программой профессиональной практики		Подпись руководителя проф. практики с производства
		начало	окончание	
	16. Приготовление сложных блюд Перемешу: печеный, [illegible], яйца, сахар, корж, [illegible], какао Я делала на практике – [illegible] бисквит, крем, декор. Творожный десерт с шоколадом: [illegible] Я делала на практике – кондитерский [illegible]	3.09	01.10	
		4.09		
	Бисквит на [illegible], буше-пай, [illegible] крем на шоколадную основу.	10.09		
	Я делала на практике – бисквит из [illegible], сироп для [illegible], [illegible] крем декор	11.09		
	Я делала на практике – медовые коржи, крем для [illegible] торта и [illegible] торта	17.09		
	Я делала на практике – шоколадные [illegible] для украшений, [illegible]	18.09		
	Я делала на практике – медовые коржи, крем для буше-пай, пропитку для бисквитов, укр. торт	24.09		
	Я делала на практике – бисквит [illegible], буше-пай, [illegible] бисквит, взбивала белки для [illegible] рулета.	25.09		
	Я делала на практике – шоколадные бисквиты, взбивала сливки, нарезала фрукты для начинки, занималась сборкой торта.	01.10		
	17. Приготовление [illegible] [illegible] Я делала на практике – [illegible] крем, декор. [illegible]	02.10	05.11	
	Я делала на практике – [illegible] буше-пай, крем на [illegible], подготавливала [illegible] для подачи.	8.10		
	Я делала на практике – торт [illegible], собирала торт [illegible]	9.10		
	Я делала на практике – фигурки из шоколада, [illegible] торт, собирала коробки для [illegible]	15.10		

	Я делала на практике – крем для [illegible] девочки, крем [illegible]. [illegible] [illegible] [illegible]. Украшение торт фруктами и [illegible]. Я делала на практике – пряники, делала обсыпку шоколадной [illegible]. Собирала торт "Сникерс".	18.10 22.10	
	Я делала на практике – шоколадные конфеты, [illegible] карамель с орехами. Я делала на практике – [illegible] крем для декора, [illegible] на [illegible], [illegible], шоколадные [illegible], обтягивала торты.	23.10 29.10	
	Я делала на практике – цветную шоколадную глазурь, [illegible], [illegible] [illegible] с [illegible]. Я делала на практике – [illegible], [illegible] крем на [illegible], [illegible] [illegible], делала корону из шоколада.	30.10 5.11	
	Раздел 18 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. Жульен, филе кур, [illegible], [illegible], [illegible]. Я делала на практике – [illegible] [illegible], кремы. Я делала на практике – букет [illegible], шоколадные [illegible], безе, [illegible].	6.11 10.11	29.12
	Я делала на практике – [illegible], [illegible] [illegible], [illegible] крем [illegible], [illegible]. Я делала на практике – [illegible] [illegible], крем для [illegible] торта, шоколадные [illegible].	13.11 17.11	
	Я делала на практике [illegible] [illegible] торт [illegible]. Я делала на практике – [illegible] на [illegible], [illegible], [illegible] крем для декора.	20.11 26.11	
	Я делала на практике – [illegible] шоколадные [illegible], крем на [illegible], [illegible] тортов. Я делала на практике – [illegible] бисквит на [illegible], крем для [illegible], сборка и [illegible] тортов.	27.11 3.12	
	Я делала на практике – пряники, крем для "[illegible]", шоколадные [illegible]. Я делала на практике – [illegible] на [illegible], крем на [illegible], шоколадное [illegible].	4.12 10.12	

Я делала на раздаче - приготовление блинов [illegible], вносила блины на [illegible] и [illegible]	21.12	
Я делала на прилавке - [illegible], сборка [illegible] и приготовление [illegible]	21.12	
Я делала нарезку - шоколадные блоки, пирожное, собрала по торт "Наполеон".	17.12 24.12	
	25.12 25.12	
Раздел 8. Приготовление блюд из мяса, дичи и кролика. Зачёт / курсовые: [illegible]	30.12	30.12
Проверочная работа	31.12	31.12

6 семестр

14 04 21 37	1. "Приготовление блюд из мяса, дичи и кролика" - подготовила зал к открытию - открыла раздачу - принимала заказ - относила блюда - натирала посуду	14 04 21	16.04.21
38	- подготовила стол к празднику - обслуживала гостей - убирала стол - натирала посуду - протирала столы	15 04 21	
39	- открывала окна - протирала полки с цветами - открывала зал - расставляла меню - открывала раздачу - нарезала хлеб - накрывала скатерти	16 04 21	
40	2. "Особенности блюд лечебного питания" - открывала зал - протирала меню, стулья - носила [illegible] - нарезала хлеб - крутила салфетки - принимала заказ - относила блюда	19 04 21	20.04.21

- нарезание хлеб - натирание посуду - принимание заказ - относила блюда - убирала столы - убирала грязную посуду - закрывание зал	20 04 21		
- принимание заказа - относила блюда - убирала грязную посуду - натирала и протирала меню - чистила [illegible] - закрывала [illegible] - натирала приборы	21 04 21		
- принимала заказы - относила блюда - подготовили зал брони - относила посуду - вытирала столы, стулья - натирала посуду - [illegible] [illegible]	22 04 21		
- снимала [illegible] - разрешала конфликтные вопросы с коллективом - открыла зал - раздача - нарезание хлеб - [illegible] [illegible] - [illegible] [illegible], меню, окна - принимание заказов - относила блюда	23 04 21		
- Сервировка стола - принимание заказ - пересчитывала соусы - относила блюда - чистила раздачу - натирала посуду - закрывала зал - протирала меню	24 04 21		
- Открывала зал - протирала окно - распечатывание меню, соуса - принимала заказы - относила меню, блюда - натирала посуду - нарезала хлеб	25 04 21		
- принимала заказы - [illegible] блюда нового нашего заведения - относила блюда - брала обратную связь	26 04 21		
Особенности [illegible] [illegible] [illegible] дня! - чистила [illegible] - мыла окна - чистила раздачу - протирала [illegible] - мыла [illegible] [illegible] - [illegible] стулья и [illegible] [illegible]	27 04 21	29.04.21	

	- прочищено духу - вимити овочі - очистка бол - посічено зелено - різування м'ясо, овочі - приймання заказу - списання бланку - розкладування продукт - уборка кухонної території у кінці	23 04 21		
	- сервірування столу - виконання заказу - списання бланку - натирання приборів	29 04 21		
	4. Приготовлення блюд казахської кухні. - кулінарні салати - приймання заказу - списання бланку - виконання 5-ти шашлики - уборка зала в кінці робочої зміни	30 04 21	10.05.21	
	- готування блюд - нарізка м'ясне салата - зроблено соус цезаря - розфасовування сухофруктів - приготовлення салата цезаря	1 05 21		
	- готування молочне згущене - бутерброди вафлі - 7 видів з начинками - супі "воздушний" рецептури - вимірювання вага рецептур.	2 05 21		
	- готування соус грибний - зроблено "французьких блинів" - салат грибний з куркою - нарізання і обжарювання (сухарі) - обробка курятини	3 05 21		
	- зроблено сухарі на "Цезар" - зачищено колбаси; цезар грибний, соус під шубою. - готування салату "Снігова королева". - готування [illegible] "Пенгін".	4 05 21		
	- ліпіння вареники "Цез" - бутерброд з сиром - корзинка перцеві, по-грузинськи - бульйони заправки "пряний" - готування салату "Оселедець під шубою", "Вінегрет", "Цезар".	5 05 21		

- сервірування блюда (піца, рис з жареними овочами) - готування салат "Цезарь" - готування закуску "Осінній пейзаж", "Море-океан" - обробка цибулі і розфасовування її - готування "Бельгійські вафлі", "Смачне печиво"	6 05 21		
-	7 05 21		
- обрізання розрізу, нарізання хліб, лимон - розморожування м'ясо, сира - протирання полиць, столів, ножиці - приймання заказу - віднесення блюда - нарізування [illegible]	8 05 21		
- приймання доставки - мийка розрізу - протирання місця - приймання заказу - відношення блюда - натирання посуду - розбирання доставки	9 05 21		
- нарізання хліб, лимона - розморожування м'ясо - розвішування овочів, продуктів - вибирання пиль - приймання заказу - віднесення блюда - накривання стола на прибуття	10 05 21		
- приймання заказу - віднесення блюда - збирання посуду - приймання доставки - розбирання доставки - натирання посуду - поливання квітів	11 05 21	13.05.21	
- сервірування столів - розморожування м'ясо - миття вікна - протирання підвіконня - приймання заказу - віднесення блюда - протирання столів	12 05 21		
- приймання заказу - віднесення блюда - натирання посуду - допрацювання зал - натирання дзеркала	13 05 21		

	- чистила [illegible] - помила вікно - зробила [illegible] - варила [illegible] - зробила заготовку соус '[illegible]'	14 05 21	21.05.21	
	- закупка "денної порції". - [illegible] [illegible] [illegible] - чистила картошку. - сушила сухарі - прибрала кімнату - мила посуду	15 05 21		
	- розрізала рибу (селедку) - розчищала картошку - готувала салати - готувала десерти - приготувала [illegible] - мила [illegible] столово	16 05 21		
	- обробила [illegible] - прийняла замовлення - оплачена блюда - чистила прибори - протирала столи	17 05 21		

- отримала [illegible] - [illegible] [illegible] - [illegible] [illegible] - приймання заказу - розставляла - [illegible] доставки	18 05 21		
- приймання заказу - отримання блюда - [illegible] розрахунку - розрахунок [illegible] 5.	19 05 21		
- поливала квіти - протирала пил - относила їжу - замовлення зал	20 05 21		
- отримала [illegible] - приймання заказу - относила блюда - накривала посуду - [illegible] [illegible].	21 05 21		

	- раскладывала меню - протирала ножки столов - протирала пол - поливала цветы - принимала заказ - относила блюда - натирала посуду	24 05 21	15.06.21	
	- [illegible] [illegible] - протирала столы - раскладывала меню - переписывала ценник - принимала заказ - относила блюда - натирала посуду	25 05 21		
	- принимала заказы - относила блюда - натирала посуду - протирала столы - раскладывала меню	26 05 21		
	- жарила блины - готовила салаты: · Цезарь · Семга [illegible] · Витаминный · Сельдь под шубой · [illegible] [illegible]	27 05 21		

	- Месила тесто - нарезала и крутила тесто - варила пельмени, [illegible] - нарезала лук и морковку	23 05 21		
	- готовила десерт: · Бельгийские вафли · мороженое · [illegible] [illegible] - готовила закуски: · [illegible] «[illegible]» · [illegible] [illegible] - [illegible]	29 05 21		
	- открывала зал - раскладывала меню - протирала пол - принимала заказы - относила блюда - натирала посуду	30 05 21		
	- готовила [illegible] [illegible] - отварила различные овощи - готовила суп с [illegible] (на окрошку) - готовила Бельгийские вафли - делала соус "[illegible]" - варила - свеклу, морковь, картошку	31 05 21		

- [illegible] зоне "[illegible]" - [illegible] салона - [illegible], [illegible] - [illegible] и [illegible]	1 06 21		
- Санитарни дан! • чишћење [illegible] стол • [illegible] • провера [illegible] [illegible] • [illegible]	2 06 21		
- [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	3 06 21		
- [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	4 06 21		
- [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	5 06 21		
- [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	6 06 21		
- [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	7 06 21		
- [illegible] - [illegible], [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	8 06 21		

	- приймання заказу - относила блюда - натирала посуду - протирала [illegible]	9 06 21		
	- сервірувала зал - протирала бокали, ложки, ножи - мила [illegible] - рекомендувала меню - приймала заказ - относила блюда	10 06 21		
	- приймання заказ - относила блюда - натирала посуду - [illegible] [illegible] - мила зеркала	11 06 21		
	- сервірувала [illegible] - [illegible] [illegible] - рекомендувала меню - рекомендувала соуса	12 06 21		

	- нарізала [illegible] - приймала заказ - относила блюда - [illegible] 5 чи [illegible] - натирала посуду	13 06 21		
	- относила блюдо - приймала заказ - убирала стол - витирала пил	14 06 21		
	- нарізала хліб - относила блюда - протирала [illegible] - [illegible] [illegible] - мила контейнеро	15 06 21		
	- относила блюда - приймала заказ - натирала посуду - [illegible] [illegible]	16 06 21	25.06.21	

	- чистила стулья и окрашивала их - принимала заказ - относила блюда - накрывала посуду - мыла разносы - протирала окно - принимала доставку	17 06 21		
	- обновила стены - принимала заказ - относила блюда - протирала полы - накрывала стол на праздник - почистила стекло	18 06 21		
	- вымыла 5-ти [illegible] - обработала зал - принимала доставку - относила заказ - протирала окно - [illegible]	21 06 21		
	- принимала заказ - относила заказ - бронировала место - накрывала посуду	22 06 21		
	- делала соус «Медовый» и «Грушевый тар-тар» - варила «[illegible] суп» - готовила «Нежные рожки» - нарезала кубиками перец - раскладывала соуса, [illegible]	23 06 21		
	- готовила салат, закуски - делала десерт - готовила напитки - обслуживала посетителей - принимала овощи	24 06 21		
	- принимала заказ - относила блюда - накрывала посуду - принимала доставку - протирала шкафы	25 06 21		
	Демонстрационный экзамен - Готовила «Уху с [illegible]»	28 06 21	29.06.21	

[illegible]

	27.1.1 Ознакомление с программой практики и рабочим местом - раскладывала меню - нарезала хлеб - принимала заказы - относила блюда и напитки	20 12 21	20 12 22	
	27.2.1 Обязанности работника - делала сервировку - натирала посуду - принимала заказы - нарезала лимоны	21 12 21	21 12 21	
	27.2.2 - открывала зал - натирала посуду - принимала заказы - относила блюда	22 12 22	22 12 22	
	27.2.3 - крутила салфетки - убирала зал - принимала заказы - пересервировала пиццу	23 12 22	23 12 22	
	27.2.4 - протирала меню - смешивала соуса - принимала, относила заказы	24 12 22	24 12 21	
	27.2.5 - крутила салфетки - готовила коктейли - принимала заказы	25 12 21	25 12 21	
	27.3.1 Обязанности зав. кондитерского цеха - открывала зал - принимала заказы - натирала посуду - крутила салфетки	27 12 21	27 12 21	
	27.3.2 - принимала заказы - вытирала столы - натирала посуду	28 12 21	28 12 21	

	27.3.3 - натирання посуду - приймання заказу - крутіння серветки	28 12 21	28 12 21	
	27.3.4 - [illegible] соуса - приймання заказу - [illegible] підсклянники - витирання приборів	24 01 22	24 01 22	
	27.3.5 - [illegible] зал - натирання меню - крутіння серветки	25 01 22	25 01 22	
	27.4.1 Должностные обязанности технолога - сервіровка зал - натирання посуду - витирання столів - крутіння серветки	26 01 22	26 01 22	
	27.4.2 - нарізання хліб - розливання компоту - приймання заказу - относіння блюда	27 01 22	27 01 22	
	27.4.3 - готування напитку "[illegible]" - приймання заказу - относіння блюда - [illegible] пицце - крутіння серветки	28 01 22	28 01 22	
	27.4.4 - приймання заказу - витирання столів - готування чаю "[illegible]" - витирання [illegible]	29 01 22	29 01 22	
	27.4.5 - приймання заказу - готування тесто для пицце - нарізання хліб	31 01 22	31 01 22	

	27.4.6 - крутила салфетки - натирала посуду - относила блюда - принимала заказ - подготавливала приборы	01 02 22	01 02 22	
	27.5.1 Обязанности [illegible] производства - принимала заказ - натирала посуду - делала [illegible] чаёв, сиропов, соков и [illegible] напитков	02 02 22	02 02. 22	
	27.5.2 - принимала заказ - относила блюда - крутила салфетки	03 02 22	03 02 22	
	27.5.3 - отправляла заказ - крутила салфетки - натирала посуду - принимала заказ	04 02 22	04 02 22	

	27.5.4 - принимала заказ - заказывала пиццу - крутила салфетки	05 02 22	05 02 22	
	27.5.5 - принимала заказ - готовила чай "Облепиховый" - вытирала [illegible]	07 02 22	07 02 22	
	27.8.1 Обязанности официанта - принимала заказ - крутила салфетки - вытирала столы - заливала соуса	08 02 22	08 02 22	
	27.6.2 - принимала заказ - относила блюда - готовила чай "[illegible]" - крутила салфетки - натирала посуду	09 02 22	09 02 22	

	27.03 – приймання заказу – нарізка салатки – заморожування піцци – готування коктейлів "Мишик"	10 02 22	10 02 22	
	27.04 – приймання заказу – отнесення блюда – нарізка ковбаски – смивання соусу – витирання столу	11 02 22	11 02 22	
	27.71 Виконання доручень директора підприємства – приймання заказу – нарізка салатики – витирання вікна – готування чаю "Чайна" – заморожування піцци – миття посуду	12 02 22	12 02 22	

5 семестр

Описание изученных конструкций, оборудование, технологических процессов, механизации, автоматизации производства и передовых методов труда

За время прохождения я изучила много:
Приготовление сладких блюд, блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из рыбы и курицы.
На предприятии я работала с стационарными миксерами и производственными печами.
За прохождение на практике я научилась узнавать много всех разновидностей, безе, пирожных, пряники, [illegible] крема и т.д.

6 семестр

Описание изученных конструкций, оборудование, технологических процессов, механизации, автоматизации производства и передовых методов труда

За время прохождения на практике:
я изучила приготовление салатов, горячих
закусок. Научилась вкусно и красиво принимать
заказы. На предприятии я работала с ручным
миксером, слайсером, фритюром и электриче-
ской плитой. Так же работала с Кипером,
пароваым аппаратом, термопотом.

Подпись обучающегося

24. июнь 2021 г.

(подпись руководителя практики)

24. июня 2021 г.

Пожелания и замечания обучающегося

Замечаний по практике нет.

Заключение руководителя профессиональной практики (от предприятия (организации))

Практику прошла всю, без пропусков, без
опозданий. Знает ТТК - блюд
может работать как повар х/ц и г/ц
а так же кондитером.
Заслуживает IV разряд.

Подпись руководителя профессиональной практики от предприятия (организации)

24. июня 2021 г.

Гришель Виталий Валерьевич

7 семестр

Описание изученных конструкций, оборудования, технологических процессов, механизации, автоматизации производства и передовых методов труда

За время прохождения практики научился составлять меню предприятия, технологические карты, составлять производственную программу, заполнение документов, ежемесячных отчетов по бару. Изучила обязанности шеф-повара, обязанности директора. Организацию контроля за работой предприятия, штатного расписания и охрану труда работников.

Подпись обучающегося ______________

«___» ______________ 20___ г.

____
(руководитель профессиональной практики)

«___» ______________ 20___ г.

Пожелания и замечания обучающегося

Замечаний по практике нет

Заключение руководителя профессиональной практики (от предприятия (организации))

Отличная профессиональная подготовка, высокий уровень обслуживания, вежливость и чувство такта. Готовность обучаться, интерес к приготовлению новых блюд, знание рецептур и понимание технологических карт. Дисциплинированность и умения. Рекомендован 5 разряд.

Подпись руководителя профессиональной практики
(от предприятия (организации))
______________ «___» ______________

New Женис