

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных и горячих
десертов, напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «08» сентября 2022 года по «23» сентября 2022 года

Студент группы СОПК-19 _____ М.А. Польская
Организация: КСД

Руководитель практики _____ Царёва О.И.
подпись

Отчет защищен:
с оценкой

5/07.м.м.к.с.д.

Владивосток 2022

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

 И.В. Мокшина
« 02 » 09 2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О.В. Дубровина
« 02 » 09 2022

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Студент(ка) Польская Марина Андреевна

Фамилия Имя Отчество

обучающийся на 4 курсе, по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

направляется на учебную практику

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме 36 часов

в период с «08» сентября 2022 г. по «23» сентября 2022 г.

в организации КСД (столовая), ул.Добровольского,20

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36
2.	Изучить и охарактеризовать ассортимент холодных и горячих десертов на предприятии	
3.	Изучить виды полуфабрикатов и технологический процесс приготовления для сложных десертов	
4.	Изучить правила и отпуск десертов, оформление и сервирование на предприятии	
5.	Изучить оценку качества холодных и горячих десертов	
	Оформление документации	
	Защита отчета	

Дата выдачи задания «08» сентября 2022 г.

Срок сдачи отчета по практике «23 » сентября 2022 г.

Руководитель

(структурное подразделение СПО ВГУЭС)


подпись

Царёва О.И.
Ф.И.О.

Содержание

Введение	3
1 ПМ.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2 Ассортимент холодных и горячих десертов на предприятии	5
3 Полуфабрикаты и технологический процесс приготовления сложных десертов	6
4 Правила и отпуск десертов, оформление и сервирование на предприятии	7
5 Оценка качества холодных и горячих десертов	8
Заключение	9
Список использованных источников	10

Введение

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, проходила в учебной лаборатории и столовой КСД ВВГУ.

В течение учебной практики мною будет выполняться следующая работа:

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В данной работе передо мной поставлены следующие цели и задачи:

- изучить и охарактеризовать ассортимент холодных и горячих десертов на предприятии;
- изучить виды полуфабрикатов и технологический процесс приготовления для сложных десертов;
- изучить правила и отпуск десертов, оформление и сервирование на предприятии;
- изучить оценку качества холодных и горячих десертов.

1 ПМ.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Десерт — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. К десертам относят пироги, пудинги, сладкие супы, пироги и так далее.

Десерты можно украсить разными способами: шоколадом (можно растопить и сделать не только красивую и радующую глаз надпись, но и «отсадить» на вощеную бумагу через трафарет разные фигурки: сердечки, бабочки, животные), Айсинг, мастика (помадная глазурь), крем, бисквитной крошкой, сахарной пудрой. Кремы готовят сливочные, сметанные и фруктовые.

Дополнением к десертам из горячих напитков относятся чай и кофе, помогают проталкивать пищу, так же тонизируют общее состояние и помогают снять тяжесть после еды.

Что касается персонала, то во время работы повар должен тщательно причесон, волосы спрятаны под колпаком, форма чистая, обувь удобная. Не поправлять во время работы прическу, на рабочем месте находиться без украшений.

Проявлять особую заботу чистоте рук, тщательно и правильно мыть руки. Подстриженные ногти, руки без ран, ссадин или порезов, пользоваться перчатками во время работы.

2 Ассортимент холодных и горячих десертов на предприятии

Современные десерты несут множество функций. Он должен утолять голод, поднимать настроение, доставлять эстетическое наслаждение и стимулировать работу мозга за счет высокого содержания глюкозы. На сегодняшний день десерты очень актуальны, поскольку они не только питательны, но и полезны.

Ассортимент холодных и горячих десертов.

- фруктовые тарталетки;
- тартинки с шоколадным муссом;
- лимонное фламмери с виноградным сиропом;
- фрукты, запеченные в красном вине;
- блинчики с ягодами;
- блинчики фаршированные;
- оладьи яблочные с пикантным соусом;
- клецки с соусом;
- творожные запеканки с ягодами;
- пудинг творожный паровой глазированный;
- пудинг яблочный запеченный с миндалем;
- ризотто с яблоками и лимоном;
- гурьевская каша;
- шарлотка с яблоками;
- фламбированные груши с малиновым соусом;
- ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом;
- торт из замороженного мусса;
- крем ванильный;
- миндальный крем с ягодами;
- крем-брюле;
- молочно-шоколадный заварной крем;
- крем-карамель;
- холодное суфле с фруктами;
- замороженное кофейно-пралиновое суфле;
- кофейный террин;
- ягодный террин;
- парфе из белого шоколада;
- парфе из ягод.

3 Полуфабрикаты и технологический процесс приготовления сложных десертов

Для приготовления сложных холодных десертов требуется разнообразное сырье, к качеству которого предъявляются высокие требования ввиду небольшой стойкости при хранении.

Мука пшеничная высшего сорта – очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладкий.

Сахар – это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы, содержит 99.7% сахарозы и 0.14% влаги, в воде растворяется полностью, на вкус сладкий. Мучным и кондитерским изделиям придает вкус, повышает калорийность и изменяет структуру теста.

Масло сливочное – вырабатывается из сливок, оно содержит до 82.5% жира, витамины А, Д, Е. Масло может быть соленым и топленым, без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой). Если поверхность масла зачищают или покрыта плесенью, то чистое масло идет для кремов для приготовления массы печенья.

Молоко – ценный питательный продукт, имеет приятный вкус и содержит почти все необходимые для организма пищевые вещества. Для приготовления кондитерских изделий используют свежее молоко и консервированные продукты. Они улучшают вкус изделия и повышают их пищевую ценность. Молоко используют в основном для приготовления дрожжевого теста и кремов.

Яйца – высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца, благодаря своим свойствам, улучшают вкус изделий, придает им пористость.

Желатин – продукт в виде прозрачных пластин, крупинок или порошка без цветного или светло-желтого цвета. Процесс приготовления клецки с шоколадным соусом:

В воду (или бульон, или молоко) кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5—10 мин. После этого массу охлаждают до 60—70 °С, добавляют в 3—4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10—15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5—7 мин.

Соус: какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.

4 Правила и отпуск десертов, оформление и сервирование на предприятии

Многие однородные и ровно окрашенные десерты можно сделать более соблазнительными. Цветового контраста добиваются, украшая десерт лепестками цветов или зелеными листочками. Орехи и фрукты можно использовать в свежем или глазированном виде. Если окунуть небольшие ягоды или кусочки больших фруктов в расплавленный сахар, то они покроются блестящей прозрачной пленкой. Можно также сварить в сиропе тонкую нарезанную цитрусовую кожуру и обвалять в сахаре. Эти украшения подходят для фруктовых пюре и пудингов.

Пожалуй, прелесть современных десертов в том, что каждое блюдо в своем роде шедевр. К самым простым десертам относятся фруктовые салаты. Они подаются к столу в красивых стеклянных блюдах или в декоративных сервировочных «вазах», изготовленных из самих же фруктов, и поэтому причисляются к разряду наиболее привлекательных десертов. Индивидуальные порции можно подавать в больших половинках апельсиновые или грейпфрутовых корок или в половинках дыни. Фрукты покрупнее, такие как ананас или арбуз можно выпотрошить и сделать вместительную корзину для нескольких порций салата.

Чтобы в наилучшем виде сохранить вкус каждого фрукта, не стоит включать в одно блюдо более 4-5 фруктов. Особенность приготовления фруктовых десертов в том, что следует очищать и нарезать фрукты в самый последний момент, чтобы они сохранили яркий цвет. Сок лимона или бергамота и щепотка соли помогут обострить натуральный вкус фруктов.

Воздушный пирог (суфле) запекают и подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаткой края суфле и, подойдя к гостю с левой стороны, держа баранчик через ручник в левой руке, быстро перекладывает лопаткой суфле в тарелку с молоком или сливками.

Суфле с пряностями. Формочки для суфле заполняют массой из бисквитной и пряничной крошки, желтков, пряностей (корицы, гвоздики, лимонных и апельсиновых цукатов), взбитых белков, выпекают на пару. Подают в той же форме из огнеупорного материала, которую устанавливают на мелкую десертную тарелку, ставят перед гостем. Едят десертной ложкой.

5 Оценка качества холодных и горячих десертов

Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 12-140С; горячих – 65-750С. Недопустимые дефекты: блюдо недостаточно сладко (уменьшена закладка сахара); имеет посторонние привкусы и запахи (гнилых фруктов и ягод, прогорклого жира, подгоревшего молока, недоброкачественных яиц и др.); нехарактерная консистенция (взбитые сливки и муссы осели; попадаются комки заварившегося крахмала в киселях; закал в выпеченных изделиях).

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе; недостаточно выражен вкус и запах ягод, фруктов вина в сиропах и т.д.); незначительные дефекты консистенции (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов и выпеченных изделий; частично переварены фрукты в компотах); непривлекательный внешний вид (мутность компотов, сиропов; наличие пленки на киселях; неаккуратно разложены фрукты, желе); незначительные дефекты цвета (недостаточно выражен цвет киселей, желе, слабо заколерованы выпечные изделия и т.д.).

В компотах сироп должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладкий, с приятной кислинкой (если использованные кислые ягоды – смородина, вишня и др.). Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и немятыми. Не допускается наличие загнивших и червивых плодов. Основные дефекты: сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом); вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки); часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки); попадают плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

Густые кисели должны иметь плотную консистенцию, они сохраняют свою форму, не растекаясь; полужидкие – консистенцию густой сметаны. Фруктово-ягодные кисели, приготовленные только из отжатого сока (клюквы, черники, смородины и т.д.), должны быть прозрачными, сохранять окраску, вкус и аромат ягодных соков, а приготовленные из протертых плодов могут быть мутными и цвет их может несколько измениться. Для приготовления всех киселей, кроме молочного, используют картофельный крахмал, который дает прозрачные студни, а молочный готовят с кукурузным (маисовым) крахмалом. Густые кисели подают с молоком.

Заключение

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, проходила в учебной лаборатории и столовой КСД ВВГУ.

В течение учебной практики мною была выполнена следующая работа:

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Выполнила следующие цели и задачи:

- изучила и охарактеризовала ассортимент холодных и горячих десертов на предприятии;
- изучила виды полуфабрикатов и технологический процесс приготовления для сложных десертов;
- изучила правила и отпуск десертов, оформление и сервирование на предприятии;
- изучила оценку качества холодных и горячих десертов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов. - Москва, Издательский центр «Академия», 2017.
- 2 В.В. Усов. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания. – Москва, Издательский центр «Академия», 2009.
- 3 Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для студентов ссузов / А.Т. Васюкова. М.: РУСАЙНС, 2017.-223 с.
- 4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко К.. ООО «Издательство Арий», М., ИКТЦ «Лада», 2011. 680 с.
- 5 ГОСТ Р 7.0.108-2022 «Общие требования к составлению и оформлению». Введен в действия Все ГОСТы – URL: http://kurskmed.com/Catalog/63_54892shtml (дата обращения 16.02.2022)
- 6 Библиотека ВГУЭС. <https://elib.vvsu.ru> (дата обращения 16.02.2022)

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении учебной практики студентом

Студент Польская Марина Андреевна
(ФИО студента)

4 СОПК-19
№ курса/группы

проходил практику с «08» сентября 2022 г. по «23» сентября 2022 г.

на базе ВВГУ

название предприятия

в подразделении КСД

название подразделения

За период прохождения практики студент посетил 6 дней, из них по уважительной причине отсутствовал 0 дней, пропуски без уважительной причины составили 0 дней.

Студент соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности.

Отмечены следующие нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности: нарушений не было выявлено

Студент не справился со следующими видами работ: студент справился со всеми видами работ

За время прохождения практики студент показала, что Польская Марина умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способна налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет хороший уровень культуры поведения, умеет работать в команде, высокая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявила себя добросовестно
За время учебной практики студент сформировал умения, приобрел первоначальный практический опыт и подготовлен к формированию общих и профессиональных компетенций по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Результаты практики: Программа практики выполнена успешно в полном объеме

Руководитель практики от предприятия, организации Царёва О.И.

(Ф.И.О.)

(подпись)



23.09.2022 2022 года

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент Польская Марина Андреевна
Фамилия Имя Отчество
обучающийся на 4 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование
прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
(индекс, наименование)
в объеме 36 часов в период
с 08 сентября 2022 г. по 23 сентября 2022 г.
в КСД
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период прохождения практики:

Код и формулировка формируемых профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики в рамках овладения компетенциями	Качество выполнения работ (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)
ПК 4.1.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	отлично
ПК 4.2	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	отлично
ПК 4.3.	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	отлично
ПК 4.4.	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	хорошо
ПК 4.5.	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента с	отлично

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.6.	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	отлично

Заключение об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций:

освоены на базовом уровне

Дата 23 сентября 2022 г.

Оценка за практику 5 (отлично)

Руководитель практики от предприятия



Мария
подпись

Марина О.И.
Ф.И.О.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Владивостокский государственный
университет»

Колледж сервиса и дизайна

ДНЕВНИК

Учебная практика

Вид практики: учебная практика/производственная практика

Пельская Марина Андреевна

Фамилия, имя, отчество студента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа СОПК-19, курс 4

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и ведение

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
каждых и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с
учётом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания.

Владивосток 2022

1. Ф.И.О. преподавателя - руководителя практики от ОУ Царёва О.И.
2. Ф.И.О. руководителя практики от предприятия: _____
3. Место практики КСД
4. Период практики: 08.09.2022 - 23.09.2022

ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА ИНСТРУКТАЖА

по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего распорядка
(заполняется на предприятии)

1. Вводный инструктаж

Царёва О.И.
(ФИО и должность лица, проводившего вводный инструктаж)
Подпись Царёва Дата 08.09.22 г.
Инструктаж получил (а) и усвоил (а)
Подпись МФ Дата 08.09.22 г.

2. Первичный инструктаж на рабочем месте

Косоваткина Цек
(наименование участка, цеха, отдела и т.д.)
А. Инструктаж провел (а) Царёва О.И.
Подпись Царёва (мастер фамилия, имя, отчество) Дата 08.09.22 г.
Б. Инструктаж получил (а) и усвоил (а)
Подпись МФ Дата 08.09.22 г.

3. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к самостоятельной работе Пельская
Марина Андреевна
по специальности Новарское кондитерское дело
Дата 08.09.22 г. Начальник цеха (отдела) Царёва (подпись)

[illegible][illegible]

Перед началом практики

1. Студент перед началом практики обязан принять участие в организационном собрании по практике.
2. Получить дневник, структуру отчета, индивидуальное задание и направление на практику.
3. Заполнить в течение собрания под руководством руководителя практики от учебного заведения соответствующие разделы дневника.
4. Выяснить адрес и маршрут следования к месту практики и должностных лиц или подразделение, к которому должен обратиться по прибытию на практику.
5. Иметь при себе документы, подтверждающие личность (паспорт), личную медицинскую книжку или копию медицинской справки по форме 86/у, необходимые для оформления допуска к месту практики.
6. В случае отказа в оформлении на практику (по любым причинам) немедленно связаться с руководителем практики от учебного заведения.

По прибытии на место практики (основной этап)

1. Изучить инструкцию по охране труда и получить зачет по технике безопасности и пожарной безопасности, заполнить соответствующий раздел дневника и расписаться в журнале по технике безопасности по месту практики.
2. Вести ежедневные записи в дневнике в соответствии с памяткой.
3. Постоянно иметь дневник на рабочем месте и предъявлять его для проверки ответственным лицам.
4. Строго соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии.
5. Выполнять требования внутреннего трудового распорядка организации (предприятия).

По окончании практики

1. Предъявить дневник, аттестационный лист, характеристику, индивидуальное задание руководителю практики по месту работы, заверить подписями и печатями все соответствующие разделы этих документов.
2. Прибыть в учебное заведение и предоставить комплект отчетной документации по практике и быть готовым к выступлению по плану, предложенному руководителем практики от учебного заведения.

[illegible]

практики от предприятия

Руководитель практики от ОУ Мурер (Мурер В.В.)
«22» сентября 2022