

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в период с «25» мая 2026 года по «06» мая 2026 года

Студент группы СОпПК-23-1  А.Е. Алферова  
Организация: ООО «Батони», г. Владивосток

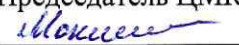
Руководитель практики  О.И. Царёва  
подпись


Отчет защищен:  
с оценкой \_\_\_\_\_

Владивосток 2026

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ЦМК  
 И.В. Мокшина  
«22» мая 2026

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
 О.В. Дубровина  
«22» мая 2026

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
на производственную практику  
(по профилю специальности)**

Студент(ка) Алферова Анна Евгеньевна

*Фамилия Имя Отчество*

обучающийся на 3 курсе, по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
направляется на *производственную* практику

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей  
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме 72 часов

в период с «25» мая 2026 г. по «06» июня 2026 г.

в организации г. Владивосток, ООО «Батони»

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и объем работ в период *производственной* практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72
1.	Принять участие в хранении кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий, соблюдать санитарных нормы и правила	
2.	Принять участие в требовании качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковка и транспортирование готовых изделий	
3.	Рассмотреть правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ	
4.	Оформить технологическую документацию на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Составить технологическую карту, схему сложного ассортимента	

Дата выдачи задания «23» мая 2026 г.

Срок сдачи отчета по практике «06» июня 2026 г.

Руководитель  
(структурное подразделение СПО ВВГУ)

  
подпись

Царёва О.И.  
Ф.И.О.

## Содержание

Введение	3
1 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2 Хранение кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий	6
2.1 Требование качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковка и транспортирование готовых изделий	7
3 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ	8
4 Технологическая документация на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	10
Заключение	12
Список использованных источников	13
Приложение А. Техничко – технологическая карта на десерт «Наполеонидзе»	14
Приложение Б. Технологическая схема на десерт «Наполеонидзе»	15

## Введение

Производственная практика по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проходит в ООО «Батони», ресторан «Супра Центр» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В течении производственной практики мною будет выполнена следующая работа:

- принять участие в хранении кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий, соблюдать санитарные нормы и правила;
- принять участие в требовании качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковка и транспортирование готовых изделий;
- рассмотреть правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ;
- оформить технологическую документацию на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и составить технологическую карту, схему сложного ассортимента.

## 1 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» — профессиональный модуль, который входит в образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель модуля — формирование знаний, умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД 5) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».

В результате освоения модуля обучающийся должен:

- Иметь практический опыт в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; адаптации рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора, оценки качества и безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

- Уметь разрабатывать, изменять ассортимент, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей.

- Знать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления таких изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении таких изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

## 2 Хранение кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий

В ресторане «Супра Центр» хранение кондитерских изделий, сырья и полуфабрикатов регулируется санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПиН) и другими нормативными документами.

Санитарно-эпидемиологические требования

СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» устанавливает требования к условиям размещения, оборудованию и содержанию помещений, а также к производству, хранению и реализации продукции.

Хранение полуфабрикатов и готовых изделий.

- Кондитерские изделия с кремом (в основном торты) хранятся в холодильных камерах при температуре не выше +6 °С. Сроки хранения зависят от типа крема: например, крем из взбитых сливок или сметаны — 6 часов, йогуртовый крем — 36 часов.

Товарное соседство: продукция размещается по группам на стеллажах, полках на расстоянии не менее 0,5–0,7 м от стен. Нельзя хранить рядом кулинарные изделия, имеющие ярко выраженный запах, способный передаться другой продукции, а также товары с повышенной влажностью рядом с гигроскопичной сухой продукцией.

Маркировка: каждая партия продукции должна иметь маркировку с указанием точного времени и даты изготовления, а также срока и условий хранения.

Дополнительные требования

- Документация. На всё поступающее сырьё, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемую продукцию должны быть гигиенические сертификаты или качественные удостоверения.

- Обработка тары. Обратная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии.

- Запреты. Например, не допускается хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях.

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований при хранении кондитерского сырья, полуфабрикатов и изделий может повлечь административную ответственность.

Оборудование для хранения: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые стеллажи, кондитерские витрины и другое специализированное оборудование.

## 2.1 Требование качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковка и транспортирование готовых изделий

Участие транспортирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий происходит через Фабрику ООО «Батони» во все рестораны «Супра». Так же требования к качеству и срокам годности написаны на всех упаковках полуфабрикатов, которые идут с фабрики ресторанов. Так же в ресторане «Супра Центр» хлебобулочные изделия частично не производятся (хлеб Шоти), а привозится с ресторана «Супра Романи» и транспортируются во все рестораны «Супра».

Требования к качеству.

Для хлебобулочных изделий:

- Внешний вид и форма: соответствие рецептуре, отсутствие заветривания.
- Консистенция: для теста — эластичность, однородность, отсутствие непромеса и комочков.
- Цвет: для теста — соответствие цвету ингредиентов (например, белый, кремовый, желтоватый).
- Вкус и запах: соответствие входящим в состав продуктам, отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Для мучных кондитерских изделий:

- Внешний вид, форма, структура, вкус и запах должны соответствовать тем, что заложены изготовителем.
- Отсутствие посторонних ингредиентов на поверхности и внутри изделий.
- Безопасность. Продукция должна соответствовать требованиям к микробиологическим показателям, не содержать возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний, их токсинов.
- Маркировка. Должна содержать данные о проверке на токсичные элементы, радионуклиды, пестициды, микробиологические

### 3 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ

В ресторане «Супра Центр» все ингредиенты, используемые между собой, сочетаемы. Это все специи (паприка копченая/сванская соль), соуса, начинки, которые идут с фабрики ресторанов.

Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных и дополнительных ингредиентов, а также применение ароматических и красящих веществ являются ключевыми аспектами производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Эти принципы обеспечивают качество, безопасность и органолептические свойства продукции.

#### Правила сочетаемости

Принцип безопасности — основной при производстве кондитерских изделий. Он связан с физико-химическими и микробиологическими показателями сырья. При выборе ингредиентов и разработке новых рецептов учитываются показатели безопасности.

Принцип взаимозаменяемости основывается на замене одних пищевых продуктов на другие с учётом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами. Замена не допускается, если при этом ухудшается качество изделия, структурно-механические свойства или снижается пищевая ценность.

Принцип совместимости связан с безопасностью, взаимозаменяемостью и сочетаемостью ингредиентов. Он учитывает индивидуальные особенности, национальные вкусы, направления производства.

Фактором выбора традиционного сочетания является наличие общих вкусоароматических соединений. Например, сочетание орехов, корицы и мёда создаёт приятную композицию для сладкой выпечки.

Пряности — один из дополнительных ингредиентов, влияющих на вкусоароматические свойства изделий. Чтобы избежать несочетаемости или взаимной нейтрализации пряностей, заранее проверяют и составляют наиболее благоприятные смеси. Существует правило: если пряности сочетаются с каким-либо продуктом каждая в отдельности, то они сочетаются с ним и все вместе, независимо от их количества. Например, «сухие духи» для пряничного теста включают корицу, гвоздику, душистый перец, чёрный перец, кардамон, имбирь.

Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов зависит от типа теста, ассортимента продукции, национальных особенностей кухни. Например, для сладких праздничных пирогов добавляют орехи, сухофрукты, сахар, жиры, молоко, яйца, ароматические эссенции, пряности и плодоваяодные продукты. Для несладких пирогов

подбирают несладкие дополнительные ингредиенты, исключая некоторые пряности (ваниль, корицу и др.).

#### Применение ароматических веществ

Ароматизаторы могут быть жирорастворимыми (вносятся вместе с жиром) или водорастворимыми (вводятся в готовое тесто или водную фазу). При внесении в готовое тесто необходимо тщательное перемешивание. Используются жидкие и порошкообразные ароматизаторы. Дозировка зависит от типа ароматизатора и специфики продукции.

#### Важно учитывать:

- один и тот же ароматизатор может придавать разным продуктам несколько различный вкус и аромат;
- при подборе дозировки следует руководствоваться рекомендациями производителя, но оптимальные значения могут быть подобраны опытным путём с учётом специфики и технологии продукции;
- натуральные ароматизаторы могут быть чувствительны к температурным изменениям и условиям хранения.

## 4 Технологическая документация

В ресторане «Супра Центр» используется вся технологическая документация, она распространяется на все хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Технологическая документация есть как в электронном, так и в бумажном экземплярах.

### Технологическая карта (ТК)

Технологическая карта — это нормативно-технологический документ, который содержит рецептуру, описание технологического процесса изготовления изделия, а также характеристики продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).

Основанием для составления ТК служит сборник рецептов, в котором даны нормы закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовой продукции, технология приготовления.

В технологической карте обычно указывают:

- наименование изделия;
- номер и вариант рецептуры;
- нормы вложения сырья массой брутто и нетто на одну или более порций;
- выход полуфабриката и готовой продукции;
- краткое описание технологического процесса приготовления (последовательность операций, режимы тепловой обработки);
- требования к качеству изделия;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

Для сложных изделий (например, тортов, пирожных) рецептуры могут быть сложными (многофазными), то есть включать несколько этапов приготовления полуфабрикатов (основной выпеченный полуфабрикат, кремы, сиропы, помады и т. д.).

Технико-технологическая карта (ТТК) разрабатывается на новые и фирменные изделия, которые изготавливаются и реализуются только на конкретном предприятии. В ней, помимо информации из ТК, могут включаться данные о пищевой и энергетической ценности изделия, результаты лабораторных исследований по показателям безопасности. ТТК утверждается руководителем предприятия или его заместителем.

### Технологическая схема

Технологическая схема — графический документ, который определяет технологический процесс или его часть при изготовлении хлебобулочных или кондитерских изделий. Она содержит элементы технологического процесса: сырьё, продукты, полуфабрикаты, отдельные операции и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

- все продукты и полуфабрикаты, используемые в производстве, должны быть расположены в верхней части схемы;
- основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные — по мере соединения с основным;
- для каждого продукта (полуфабриката) указывают основные характеристики: кондицию, термическое состояние, степень обработанности и т. п.;
- отдельные операции технологического процесса указывают глаголами неопределённой формы в повелительном наклонении;
- обязательно указывают временные, температурные и другие параметры операций;
- линии связи, соединяющие элементы схемы, должны иметь наименьшее количество изломов, расстояние между параллельными линиями связи — не менее 3 мм; пересечение линий связи не допускается;
- каждой операции присваивают цифровое позиционное обозначение, которое проставляют рядом с операцией;
- операции с присвоенными позиционными обозначениями заносят в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

Обязательным элементом является указание названия изделия, для которого составляется технологическая схема.

#### Нормативная база

К основным нормативным и технологическим документам для организации процесса приготовления и реализации сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий относятся:

- государственные стандарты (ГОСТ);
- санитарные правила и нормы (СанПиН);
- сборники унифицированных рецептов (например, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания).

Также могут разрабатываться внутрипроизводственные технологические инструкции с учётом используемого оборудования и особенностей технологического процесса.

## Заключение

Производственная практика по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проходила в ООО «Батони», ресторан «Супра Центр» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В течении производственной практики мною была выполнена следующая работа:

- приняла участие в хранении кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий, соблюдать санитарные нормы и правила;
- приняла участие в требовании качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковка и транспортирование готовых изделий;
- рассмотрела правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ;
- оформила технологическую документацию на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и составила технологическую карту, схему сложного ассортимента.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1 Мучные кулинарные и кондитерские изделия : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 82 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720333>

2 Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 81 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05505-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2083244>

3 Озерова, Т. С. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова, Т. П. Третьякова. — Тольятти : ТГУ, 2024. — 122 с. — ISBN 978-5-8259-1622-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/444077>

4 Мучные кулинарные и кондитерские изделия : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 82 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720333>

5 Макрицкая, Е. М. Технология производства кондитерских изделий : учебное пособие / Е. М. Макрицкая. – Минск : РИПО, 2023. – 233 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712233>

6 Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, Т. М. Крахмалева, А. Г. Белов. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 100 с. — ISBN 978-5-7410-3243-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/437759> (дата обращения: 05.03.2026)

7 Электронная библиотека ВВГУ <https://elib.vvsu.ru/#/?offset=0>

## Приложение А

### Технико – технологическая карта на десерт «Наполеонидзе»

1.1 Настоящая технико – технологическая карта разработана в соответствии и распространяется на десерт «Наполеонидзе» вырабатываемое на предприятии.

#### 2 Перечень сырья

Наименование продукта	ГОСТ продукта
Тесто слоеное бездрожжевое	ГОСТ 31806-2012
Сливки	ГОСТ 31451-2013
Молоко сгущенное	ГОСТ 31688-2012
Черника с/м	ГОСТ 34219-2017
Малина с/м	ГОСТ 33915-2016

#### 3 Рецепттура

##### 3.1 Рецепттура блюда

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоеное бездрожжевое	0,450	0,400
Сливки	0,120	0,120
Молоко сгущенное	0,060	0,060
Черника с/м	0,055	0,050
Малина с/м	0,055	0,050
<b>ВЫХОД:</b>		<b>0,680 (0,180)</b>

#### 4 Технология приготовления

Берем пласты бездрожжевого слоеного теста и выпекаем при Т 180 °С, выпекаем 20 – 25 минут, остужаем. Для крема, взбить сливки 33% жирности, затем вводим сгущенное молоко. Аккуратно перемешиваем силиконовой лопаткой до однородности. Готовым кремом намазываем коржи, посыпаем ягодой. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.

#### 5 Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: соответствует данному десерту, без видимой порчи

Цвет: яркий, без видимых признаков порчи

Запах: сливок и ягод

Вкус: сливок со сгущенным молоком и ягод

Консистенция: хрустящая

#### 6 Пищевая энергетическая ценность

Калории	Белки	Жиры	Углеводы
446,50 Ккал	6,50 г	31,70 г	33,80 г

### Приложение Б

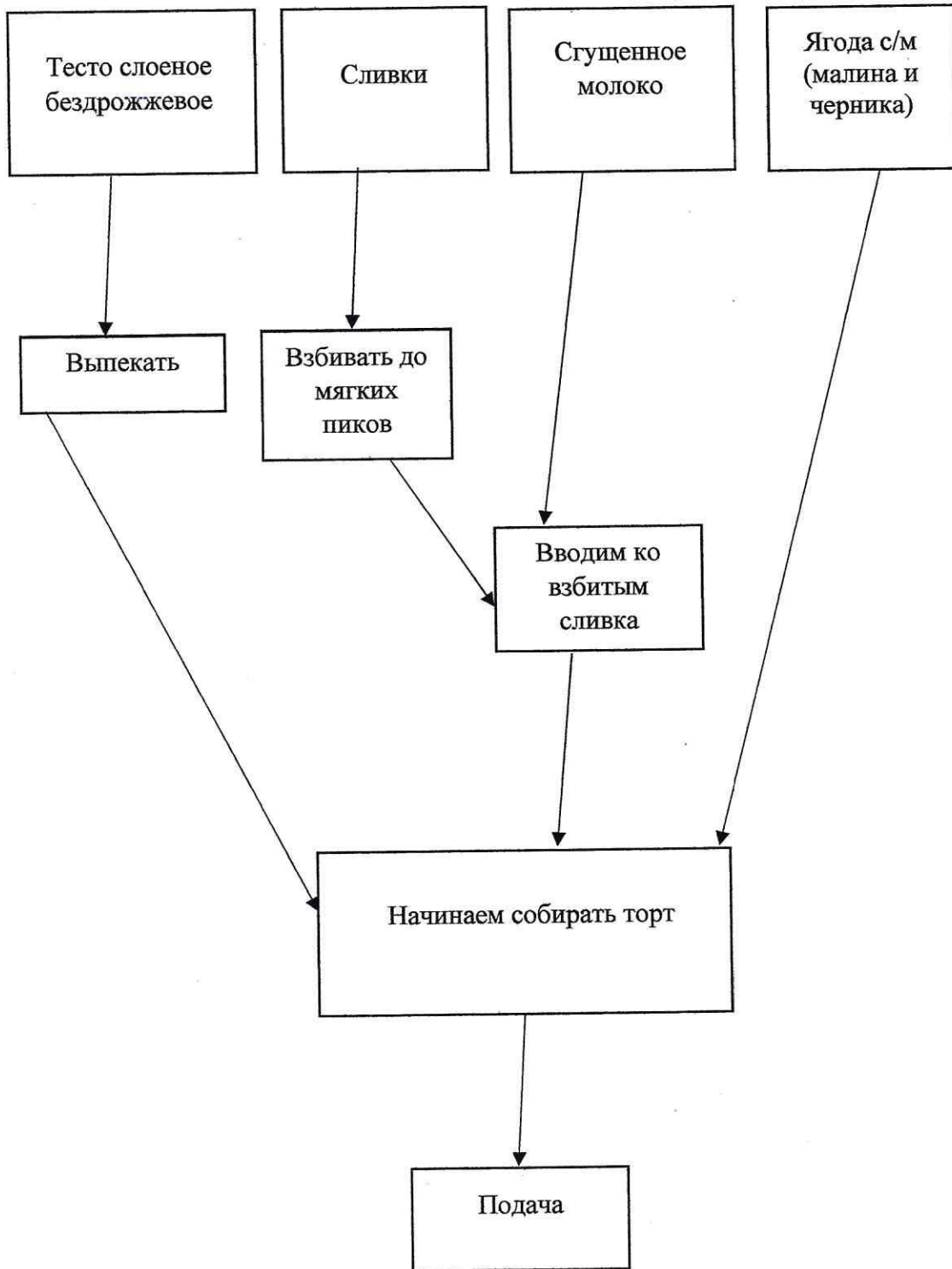


Рисунок 2 – Технологическая схема на десерт «Наполеонидзе»