

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

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

период с «17» января 2022 года по «22» февраля 2022 года (рассредоточено)

Студент группы СОПК-19  М.А. Польская
Организация: Колледж сервиса и дизайна ВГУЭС

Руководитель практики  С.В. Чипеева
подпись

Отчет защищен:
с оценкой

5 (отлично)

Владивосток 2022

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

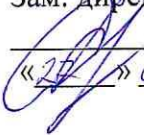
СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

 И.В. Мокшина
« 27 » 01 2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О.В. Дубровина
« 27 » 01 2022

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Студент(ка) Польская Марина Андреевна

Фамилия Имя Отчество

обучающийся на 3 курсе, по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
направляется на учебную 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 «17» января 2022 г. по «22» февраля 2022 г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики:

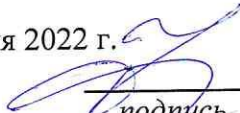
№ п/п	Виды работ	Кол- во часов
1.	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72
2.	Изучить организацию рабочего места мучного цеха	
3.	Ознакомится с производственным оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
4.	Изучить ассортимент и адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
5.	Изучить методы подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекание	

Дата выдачи задания «13» января 2022 г.

Срок сдачи отчета по практике «22» февраля 2022 г.

Руководитель

(структурное подразделение СПО ВГУЭС)


подпись

Чипеева С.В.

Ф.И.О.

Содержание

	Введение	3
1	ПМ.5 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	Организация рабочего места мучного цеха	6
3	Организация работы кондитерского цеха, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	7
4	Ассортимент сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	9
5	Подготовка сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекание	11
	Заключение	13
	Список использованных источников	14

Введение

Учебная практика по профессиональному 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 учебной лаборатории и столовой КСД ВГУЭС.

В течении учебной практики мною будет выполняться следующая работа:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

В данной работе передо мной поставлены следующие цели и задачи:

- изучить организацию рабочего места мучного цеха;
- ознакомиться с производственным оборудованием, инвентарём, инструментами, посудой для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- изучить ассортимент и адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изучить методы подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекание.

1 ПМ.5 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

Технологический цикл приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий включает в себя последовательность технологических операций и этапов, каждый из которых складывается из отдельных, последовательно выполняемых производственных операций и процессов.

Технологический цикл приготовления хлебобулочных изделий состоит из следующих основных этапов:

- 1) приема и хранения сырья;
- 2) подготовки сырья к пуску в производство;
- 3) приготовления теста;
- 4) разделки теста;
- 5) выпечки;
- 6) хранения выпеченных изделий и отправки их в торговую сеть.

Хлебобулочные изделия готовят опарным, безопарным способами, а также при помощи закваски.

Этап приемки и хранения сырья предполагает перемещение в складские помещения и емкости, а также последующее хранение всех видов сырья, основные из которых мука, вода, соль, дрожжи; дополнительные — сахар, жировые продукты, яйца, патока, изюм, молоко и продукты его переработки, нетрадиционное сырье.

Этап подготовки сырья включает операции по подготовке сырья к пуску в производство (смешивание, растворение, фильтрование, растопление).

Этап дозирования сырья — это операции по дозированию компонентов рецептуры соответствующими устройствами, которые отмеривают необходимые количества муки, воды, дрожжевой суспензии, раствор соли и сахар. При приготовлении теста с помощью заквасок на этом этапе готовят питательную смесь для концентрированной молочнокислой закваски (КМКЗ), которая предусматривает этап возобновления закваски с последующим брожением.

Этап замеса теста (опары) включает операции с перемешиванием компонентов рецептуры, замес теста (опары).

После замеса тесто (опара или закваска) подвергается брожению. Брожение осуществляется с целью получения теста с оптимальными органолептическими и

реологическими свойствами, которые приобретаются в результате спиртового и молочнокислого брожения, вызываемого дрожжевыми клетками и молочнокислыми бактериями. Для улучшения свойств теста в процессе брожения его подвергают одной или несколькими обминкам.

При приготовлении теста опарным способом предусматривается этап дозирования сырья, необходимого для дальнейшего замеса теста.

После брожения теста наступает этап разделки теста, включающий операции с делением теста на куски, округлением кусков теста. В процессе разделки теста осуществляют этап формирования заготовок теста.

Этап расстойки тестовых заготовок осуществляется в два этапа:

- предварительная расстойка тестовых заготовок с целью придания кускам теста свойств, оптимальных для формирования;
- окончательная расстойка тестовых заготовок. Целью окончательной расстойки является приведение заготовки теста в состояние, оптимальное для выпекания по объему заготовки и содержанию в ней веществ, необходимых для получения качественных хлебобулочных изделий.

Этап выпечки включает операции надреза заготовок теста (для специальных изделий) и дальнейшего выпекания. Надрез заготовок осуществляется с целью придания изделиям специального вида согласно ГОСТу и исключения образования подрывов и трещин на поверхности корки при выпекании. Выпекание заготовок из теста осуществляется в хлебопекарных печах с целью превращения заготовки в хлебобулочное изделие.

Технологический цикл приготовления основных выпеченных полуфабрикатов состоит в приготовлении теста, его формировании, выпечки и выстаивании или охлаждении.

Технологический цикл приготовления мучных кондитерских изделий может отличаться между собой в зависимости от вида изделия (печенье, галеты, вафли, бисквитное пирожное, воздушное и т.д.), но в целом его можно представить в виде схемы.

Этап приема, хранения и подготовки сырья к производству предполагает разгрузку и последующее хранение полученного сырья в кладовых суточного запаса из складских помещений предприятия.

2 Организация рабочего места мучного цеха

Одним из специализированных цехов предприятий общественного питания является цех мучных изделий для выпуска пирожков печеных, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей, чебуреков и др. Такой цех может организоваться как на предприятиях общественного питания, выполняющих полный цикл производства, так и на заготовочных предприятиях наряду с кулинарными цехами.

Для производства печеных пирожков с мясом, повидлом, луком, капустой, рисом и яйцом в крупных цехах применяются поточные механизированные линии: для приготовления теста –просеиватель муки, тестомесильная машина, камера брожения теста, весы; для разделки теста, формирования пирожков.

Приготовление дрожжевого теста и полуфабрикатов из него.

Дрожжевое тесто готовят опарным и безопарным способами. Для замешивания дрожжевого теста в зависимости от мощности цеха используются тестомесильные машины различной производительности. На рабочем месте для замеса теста должны быть кипятильник, производственная раковина со смесителем горячей и холодной воды, товарные весы для отвешивания муки (если она не дозируется). Все подсобное оборудование устанавливают рядом с тестомесильной машиной или универсальным приводом так, чтобы можно было без лишних затрат времени удобно замешивать опару и тесто. Здесь же должны быть просеянная мука и процеженные растворы сахара, соли определенной концентрации.

После замеса теста обеспечивается его брожение и созревание. Для создания благоприятного температурного режима этих технологических процессов, дежу передвигают ближе к пекарским шкафам или оборудуют специальные термостатные камеры.

Приготовление слоеного и песочного теста. В зависимости от объемов производства рабочее место оборудуют тестомесильной машиной. Приготовление этих видов теста может быть организовано на рабочем месте для приготовления дрожжевого теста (в зависимости от мощности цеха). Трудоемкость процесса приготовления слоеного теста заключается в необходимости его многократного раскатывания и охлаждения после каждого раскатывания. На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают взбивальную машину. Взбивальные машины используются разных типов (месильно-взбивальная). В машине взбивают сахар с яичной массой или меланжем и соединяют с мукой; рядом с машиной устанавливают производственный стол. Подготовленную массу разливают в противни, выстланные пергаментом, или формы, которые направляют для выпечки.

3 Организация работы кондитерского цеха, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Для выпекания изделий используют пароконвектоматы (АСМ-61), жарочно-пекарские шкафы (ЭШ-0,2) плиты электрические (ПЭМ-2.02).

Для хранения продуктов или готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШН-0,7; ШН-1,4; ШН-0,5).

Если нужно поставить тесто на расстойку, то для этого используют шкаф расстойный (ШРЭ-2.1) или (ШТР.04)

Для работы в цехе устанавливаются столы разделочные (СР 3/1500/600 / СР-2/1500/600) и моечные ванны (ВСМ 3/530).

Для замеса теста используют тестомесильные машины (HWH-15A) или (HWJ-25).

Для взбивания масс используют миксер (KENWOOD KMM-750 или KENWOOD KMM-550) со сменными насадками.

Для хранения посуды устанавливают стеллажи (СТКН 1200/650-Р) для кухонной посуды.

Предварительно основной работы проводят проверку целостность и чистоту приборов и приспособлений, невозможно применять приборы со неудобными ручками и заусенцами, не следует применять посуду со деформированным дном, а листы и противни с духовок необходимо брать в рукавицах.

Кондитерский цех согласно выпечке булочных также мучнистых кондитерских изделий, тортов и пирожных образуют в больших и средних предприятиях общественного питания (в большей степени во ресторанах), которые снабжают собственной продукцией обширную линия небольших компаний. Цех входит в состав заготовочных предприятий.

Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий. Технологический процесс обычно состоит из следующих стадий: хранения и подготовки сырья, приготовления и замеса теста, формование изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов, начинок, выпечки, отделки и кратковременного хранения готовых изделий.

Разнообразен инвентарь цеха, так как при формовании и отделке требуется обеспечить не только красивый внешний вид, но и точную массу изделий. Для оформления кондитерских изделий применяют пластмассовые или жестяные трубочки, которые вкладывают в мешки из плотной ткани, специальные шприцы, гребенки из алюминия или жести и ряд других приспособлений.

Для раскатывания теста используют столы с шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями, тестораскаточную машину, холодильный шкаф (где охлаждается масло и тесто при изготовлении слоенных изделий). В настоящее время применяют машину, которая не только раскатывает тесто необходимой толщины на две ленты, но и дозирует между ними начинку и формует изделия.

Взбивальная машина предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания. Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма.

Кастрюли различной вместимости используют для замешивания теста, смешивания продуктов, взбивания яиц, варки крема, сиропов и других операций. Лучше использовать кастрюли из нержавеющей стали.

В сковородах разных размеров с высокими и низкими бортами жарят пирожки, блины, оладьи, а также приготавливают фарши.

Формочки жестяные используют для выпечки штучных изделий (корзиночек), а также для штамповки печенья разной формы. Они могут быть гладкими и гофрированными.

Скалками раскатывают тесто в пласт. Для нанесения рисунка на тесто применяют скалки с узорами на поверхности. Деревянные лопатки (веселки) удобны для вымешивания в посуде теста жидкой консистенции, кремов и сиропа, при варке помады.

Сбивалки, венчики и спиральки удобны для взбивания яичных белков, сливок, коктейлей и муссов в пену. Простейшей сбивалкой может служить вилка. Кроме того используют электросбиватели (миксеры) различных размеров и конструкций.

Дуршлаг служит для промывания ягод, плодов, овощей.

Терки обыкновенные и комбинированные используют для снятия цедры с цитрусовых плодов, измельчения продуктов, пряностей, овощей и плодов.

Сита большие и малые применяют при просеивании муки, отделке готовых изделий и процеживании различных жидкостей. Сита могут быть волосяные, шелковые, металлические, с ячейками различной величины.

Мешок кондитерский с трубочками необходим для отсадки жидких видов теста (заварного, бисквитного, белкового, миндального) и для отделки тортов и пирожных. Его можно изготовить из плотной ткани (тик для пера, плащ-палатки) или бумаги (пергамент).

4 Ассортимент сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Ягодный мусс – является сладким десертом, состоящим из ароматической основы (фруктового или ягодного сока, пюре и многих других компонентов), которая придает необычный вкус. Также в мусс могут быть добавлены подсластители, мед, ванилин, ром и другие ингредиенты, усиливающие вкус десерта.

Кекс с клубникой – сладкое мучное изделие с клубникой, выпекается из дрожжевого или бисквитного теста. Изделия имеют форму в которой выпекались, клубника внутри, вкус и запах как у сдобных изделий, может быть запах клубники. Хранятся не более 48 часов.

Тарт—открытый пирог на основе из песочного теста. Может быть десертным или основным блюдом. Тарты, запечённые в маленьких формочках, называются тарталетками.

Слоеное тесто.

Виды: в первую очередь слоеное тесто можно классифицировать как дрожжевое и бездрожжевое.

Слоеное бездрожжевое тесто поднимается за счет водяного пара, а дрожжевое подходит за счет пара и работающих дрожжей в составе. Различают 3 вида известного всем слоеного теста:

Классическое слоеное тесто. При приготовлении этого теста вода с мукой в пропорции 1:1 смешивается с добавлением соли и масла. Готовое тесто без масла отставляется в холод, затем раскатывается и добавляется масло (процесс тюрнирования).

Сливочное слоеное тесто. Мука, масло и сливки (сметана) берутся в пропорции 2:1:0,8.

Состав

Все слоеное тесто готовят из просеянной пшеничной муки высшего сорта, сливочного масла (маргарина), холодной воды, соли с возможным добавлением творога или сливок.

- Еще несколько тонкостей при приготовлении:
- Все виды этого теста готовятся без добавления сахара.
- Готовить тесто нужно из холодных продуктов в прохладном помещении с помощью охлажденных кулинарных принадлежностей.

Толщина готового пласта теста должна быть 5-8 мм.

Как приготовить и подавать.

Из слоеного теста всевозможные соленые и сладкие пироги получаются аппетитными и разнообразными, маленькие слойки с начинкой и без, покрытые глазурью

из сахара или пудрой, а также торты и пирожные помогут сделать ваше угощение красивым и вкусным.

Круассаны из слоеного теста. Количество кислорода в тесте имеет очень большое значение. Именно поэтому замес является едва ли не самым ответственным процессом. Отсутствие спешки. Тесто для круассанов подходит медленно. Можно соблюсти абсолютно все требования к процессу приготовления, но подведёт качество ингредиентов. Раскатывая тесто, нужно менять его направление. Так оно станет гораздо пластичнее и работать с ним будет легче. Для 1 кг теста необходимо использовать от 250 до 300 г масла. И тесто, и масло должно быть приблизительно похожей консистенции. Длительность расстойки влияет на вкус готового изделия. Чем дольше, тем вкуснее.

Начинка: Шоколад поломать на кусочки, смешать со сливками и растопить на водяной бане. Клубнику помыть, обсушить. Удалить у ягод плодоножки, нарезать их некрупными кусочками. Опустить кусочки клубники в растопленный шоколад, перемешать. Подождать, пока начинка не загустеет, и использовать ее по назначению.

«Молочная девочка» — это нежный воздушный торт из тонких коржей на сгущенном молоке и белого крема. В отличие от многих других многослойных десертов, коржи для него выпекаются по отдельности, а не нарезаются из одного большого.

Ассортимент мучных, кондитерских изделий и тортов, которые на данном предприятии представлены в таблице 1:

Таблица 1 – Ассортимент мучных, кондитерских изделий и тортов

Наименование изделия	Выход, г
Ягодный мусс	80
Кекс с клубникой	60
Тарт	100
Круассан из слоёного теста с шоколадом и клубникой	80
Торт «Молочная девочка»	1000

5 Подготовка сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекание

Свойство кондитерских продуктов в значительном находится в зависимости с материала, применяемого с целью их изготовления. По этой причине кондитер обязан хорошо понимать качества любого продукта, обладать способностью его организовать также грамотно применять.

Мука. Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают в специальных просеивателях или вручную через сито. При просеивании удаляются случайные примеси, мука обогащается воздухом, что облегчает замешивание теста и способствует лучшему его подъему. Если кондитерские изделия готовятся из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с ее просеиванием. В зимнее время, если мука имеет низкую температуру, ее заранее вносят в помещение, чтобы она нагрелась до 12°. При изготовлении теста, особенно дрожжевого, температура его при замесе влияет на качество изделий.

Крахмал. Так же, как и муку, крахмал просеивают и добавляют в некоторые виды теста. Это придает изделиям большую рассыпчатость. Крахмал, предусмотренный в рецептурах, может быть заменен таким же количеством пшеничной муки.

Сливочное масло. Сливочное масло повышает калорийность изделий, улучшает их вкус, усиливает аромат. Если поверхность масла загрязнена, масло зачищают. Масло сливочное несоленое можно заменить соленым (при изготовлении кремов соленое масло использовать нельзя). При изготовлении всех кондитерских изделий, кроме слойки, масляного бисквита и крема, сливочное масло иногда заменяют топленным (1 кг сливочного масла соответствует 840 г топленного). Хранят масло при температуре 2-7° в темном помещении.

Приготовление фаршей

При производстве хлебобулочных изделий из дрожжевого, слоеного и пресного теста (кулебяк, ватрушек, пирогов и др.) используют различные фарши и начинки, которые не только улучшают вкусовые качества данных изделий, но и придают им сочную, нежную консистенцию.

Для хлебобулочных изделий фарши могут быть сырыми (беляши, чебуреки) и подвергнутыми тепловой обработке (пирожки, пироги).

Мясной фарш готовят из сырого (вареного) мяса или субпродуктов, которые измельчают при помощи мясорубки. Иногда мясо или субпродукты для фарша сначала нарезают на маленькие кусочки, обжаривают, а затем измельчают. При тепловой

обработке мяса белки его в значительной степени теряют способность держать влагу, вследствие чего выделяется мясной сок, который содержит питательные вещества. Поэтому его используют в кулинарии как заправку.

Рыбный фарш готовят из различной рыбы с небольшим количеством межмышечных костей (судак, сазан, сом, щука, треска, морской окунь). Можно использовать живую, охлажденную или мороженую рыбу, а также рыбное филе.

Овощной фарш готовят из капусты, картофеля, моркови.

Головку белокочанной капусты разрезают вдоль на четыре одинаковые части, срезают остатки кочана и не очень мелко секут. Если капуста имеет горьковатый привкус, ее в рубленом состоянии кладут в кипяток и держат там 1—2 мин, после чего откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Картофель моют, чистят и отваривают в подсоленной воде, затем протирают.

Морковь измельчают и припускают с жиром.

Грибной фарш готовят из свежих и сушеных грибов. Промытые и очищенные свежие грибы мелко рубят. Сушеные грибы перебирают, моют в теплой воде, заменяя воду два-три раза, а потом замачивают в течение двух-трех часов в холодной воде и в этой же воде варят. Вареные грибы режут.

Крупяной фарш чаще всего готовят из риса и гречневой крупы. Рис перебирают, моют в теплой воде до тех пор, пока она не станет прозрачной. Гречневую крупу просеивают сквозь сито, а потом перебирают, удаляя механические примеси и необрушенные зерна.

Во многих фаршах, в которые не входит крупа, для связи и создания консистенции, улучшающей вкус фарша, используют соус. В состав соуса входят пассерованная мука, масло или маргарин и бульон. На 1 кг фарша добавляют 100—150 г соуса.

В технологии приготовления фаршей используют пассерованную муку, бульоны и соусы.

Технология приготовления сложнее, чем у других видов теста. Сначала слоеное тесто замешивают из муки, воды и соли, отправляют для охлаждения в холодильник. Масло растирают с мукой, тесто из муки и воды раскатывают в прямоугольный пласт, сверху распределяют масло и закрывают нижним слоем, делая «конвертик». Затем будущее тесто раскатывают и сворачивают, повторяя процедуру необходимое для слоистости количество раз.

Перед выпечкой противень смочите водой, а тесто наколите вилкой, для предотвращения образования пузырьков. Первые 10 мин. не открывайте духовку. Выпекайте при температуре не меньше 220°C для многослойности.

Заключение

Учебная практика по профессиональному 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 учебной лаборатории и столовой КСД ВГУЭС.

В течении учебной практики мною была выполнена следующая работа:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

В данной работе передо мной были поставлены и выполнены следующие цели и задачи:

- изучила организацию рабочего места мучного цеха;
- ознакомилась с производственным оборудованием, инвентарём, инструментами, посудой для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- изучила ассортимент и адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изучила методы подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекание.

Список использованных источников

- 1 Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для [образоват. учреждений СПО] / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 5-е изд., стереотип. - Москва. : Академия, 2019. - 384 с. : 16 с.
- 2 Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / С. В. Ермилова. - Москва. : Академия, 2019. - 336 с.
- 3 Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий / [сост. А. В. Павлов]. - 15-е изд. - СПб.: Профи, 2019. - 296 с.
- 4 Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 3-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2019. - 64 с.
- 5 Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова. - 6-е изд., стер. - Москва.: Академия, 2019. - 480 с.

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент Польская Марина Андреевна

Фамилия Имя Отчество

обучающийся на 3 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование

прошел учебную практику по профессиональному 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

(индекс, наименование)

в объеме 72 часов в период
с «17» января 2022 г. по «22» февраля 2022 г.

в КСД ВГУЭС

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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ознакомилась с организацией и подготовкой рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Отлично</i>
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Изучила методы подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекание, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	<i>Отлично</i>
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Изучила разработку ассортимента и адаптацию рецептур хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий по-	<i>Отлично</i>

реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	требителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Изучила методы подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекание, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	Отлично
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Изучила разработку ассортимента и адаптацию рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изучила методы подготовки сырья для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	Отлично
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Изучила разработку ассортимента и адаптацию рецептур пирожных и тортов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изучила методы подготовки сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, порционировала (комплектовала), в эстетичную упаковку на вынос готовой продукции с учетом требований хранения и безопасности	Отлично

Заключение об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций:

освоены на базовом уровне

Дата 22 февраля 2022 г.

Оценка за практику

Руководитель практики от предприятия

подпись

Ф.И.О.

М.П.

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении учебной практики студентом

Студентка Польская Марина Андреевна

(ФИО студента)

3 СОПК-19

№ курса/группы

проходил практику с «17» января 2022 г. по «22» февраля 2022 г.

на базе КСД ВГУЭС

название предприятия

название предприятия

За период прохождения практики студентка посетила 12 дней, из них по уважительной причине отсутствовала 0 дней, пропуски без уважительной причины составили 0 дней.

Студентка соблюдала трудовую дисциплину и правила техники безопасности.

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

Студентка не справилась со следующими видами работ: студентка справилась со всеми видами работ

За время прохождения практики студентка 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 производственной практики студентка сформировала умения, приобрела 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

(Ф.И.О.)

(подпись)

М.П.

«22»

2022 года





МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

Колледж сервиса и дизайна

Анкета руководителя/работодателя

Уважаемый руководитель!

Для учета мнения руководителей фирм, предприятий, организаций при оценке содержания и качества подготовки выпускников учебного заведения, мы просим Вас дать ответы на приведенные ниже вопросы. Ваше мнение о состоянии и проблемах подготовки выпускников нашего учебного заведения поможет их решению с учетом и Ваших пожеланий.

1. Полное название организации КСД ВГУЭС
2. Студенты каких специальностей проходили практику на Вашем предприятии?
Поварское и кондитерское дело
3. Укажите количество прошедших практику на Вашем предприятии 14

Инструкция: выделите, пожалуйста выбранные Вами варианты ответов.

4. Как Вы можете оценить уровень профессиональной подготовки молодого специалиста? (отметьте, пожалуйста, свой балл в каждой строке). 5 - наивысшая оценка, 1 – самая низкая оценка.

Слагаемые подготовки	Оценка в баллах				
1. Общая информированность в Вашей профессиональной области	5	4	3	2	1
2. Уровень теоретических знаний по своей профессии	5	4	3	2	1
3. Наличие практических умений и навыков по специальности	5	4	3	2	1
4. Знакомство с новыми тенденциями в своей профессиональной области (новыми технологиями, материалами, оборудованием)	5	4	3	2	1
5. Способность к исследовательской работе в Вашей профессиональной области	5	4	3	2	1

5. Как Вы можете оценить деловые качества молодого специалиста? (отметьте, пожалуйста, свой балл в каждой строке). 5 - наивысшая оценка, 1 – самая низкая оценка.

Деловые качества	Оценка в баллах				
1. Ответственность	5	4	3	2	1
2. Организованность	5	4	3	2	1
3. Дисциплинированность	5	4	3	2	1
4. Инициативность	5	4	3	2	1
5. Способность планировать свою работу	5	4	3	2	1

Подпись
М.П.



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

ДНЕВНИК

Учебная практика

Вид практики: учебная практика/производственная практика

Павская Мария Андреевна

Фамилия, имя, отчество студента

Специальность: Поварское и кондитерское дело 43.02.15

Группа СОН-19, курс 3

Профессиональный модуль ПМ 05 Организация и ведение
предприятий общественного питания, оформление и подготовка к
реализации хлебобулочных, мясных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учётом потребностей различных ка-
тегорий потребителей видов и форм обслуживания

Владивосток 2022

1. Ф.И.О. преподавателя - руководителя практики от ОУ _____

Чирева Светлана Викторовна

2. Ф.И.О. руководителя практики от предприятия: _____

Чирева С.В.

3. Место практики _____

РРД В 2902

4. Период практики: с 17.01.22г. по 22.02.22г.

ПАМЯТКА студенту, убывающему на практику

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 прибытию 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.

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

Yuneba Cernada Bukmopolka

(ФИО и должность лица, проводившего вводный инструктаж)

Подпись _____ Дата 15.01.2022 г.

Инструктаж получили (а) и усвоили (а)

Подпись _____
Дата 15.04.2022 г. _____

Гурджия и Аббадзано

(наименование участка, цеха, отдела и т. д.)

А. Инструктаж провел (а) Чунеева С.В.

(мастер фальшив, имя, отчество)

Подпись _____ Дата 13.07.2022 г.

Б. Инструктаж получил (а) и усвоил (а) Лавская М. А.

Подпись _____ Дата 15.07.2022 г.

Разрешено допустить к самостоятельной работе

по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело

Дата 15.04.2017 Начальник цеха (отдела) _____ (подпись)

Руководитель практики от предприятия _____

Руководитель практики от ОУ _____

«22» pelotas 20 del.

2
Inesha D

2
Inesha D