

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
(по профилю специальности)

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 «29» сентября 2022 года по «04» ноября 2022 года

Студент группы СОПК-19  М.А. Польская

Организация: Колледж сервиса и дизайна ВВГУ

Руководитель практики  Царёва О.И.  
подпись

Отчет защищен:  
с оценкой



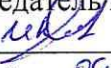
Владивосток 2022

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
(по профилю специальности)**

Студент(ка) Польская Марина Андреевна

*Фамилия Имя Отчество*

обучающийся на 4 курсе, по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
направляется на производственную 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 72 часов  
в период с «29» сентября 2022 г. по «04» ноября 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 | 72           |
| 2.    | Принять участие подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                                                                          |              |
| 3.    | Принять участие в технологическом процессе приготовления отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов, напитков                                                                                                       |              |
| 4.    | Принять участие в контроле качества, условиях и сроках реализации готовых сложных горячих и холодных десертов, напитков                                                                                                                 |              |
| 5.    | Принять участие в расчете стоимости холодных и горячих десертов, напитков                                                                                                                                                               |              |
| 6.    | Оформить технологическую схему и технико-технологическую карту приготовления холодных и горячих десертов, напитков                                                                                                                      |              |

Дата выдачи задания «29» сентября 2022 г.

Срок сдачи отчета по практике «04» ноября 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 Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков                                                                                                        | 5  |
| 3 Технологический процесс приготовления отдельных видов теста для сложных холодных и горячих десертов и напитков                                                                                                                         | 6  |
| 4 Контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных горячих и холодных десертов и напитков                                                                                                                                   | 8  |
| 5 Расчет стоимости холодных и горячих десертов и напитков                                                                                                                                                                                | 10 |
| 6 Технологическая документация на холодные и горячие десерты и напитки                                                                                                                                                                   |    |
| Заключение                                                                                                                                                                                                                               | 11 |
| Список использованных источников                                                                                                                                                                                                         | 12 |
| Приложение А. Техничко-технологическая карта на десерт «Пудинг яблочный с орехами»                                                                                                                                                       | 13 |
|                                                                                                                                                                                                                                          | 14 |
| Приложение Б. Техничко-технологическая схема на блюдо «Пудинг яблочный с орехами»                                                                                                                                                        | 15 |

## Введение

Производственная 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 производственной 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 подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- изучить технологический процесс приготовления отдельных видов теста для сложных холодных и горячих десертов, напитков;
- изучить контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных горячих и холодных десертов и напитков;
- изучить расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков;
- оформить технологическую документацию на холодные и горячие десерты и напитки.



## 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), кремом, 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 Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Рабочее место должно быть удобным для работающего. Его размещают по ходу технологического процесса так, чтобы не создавалось встречных, перекрещивающихся и возвратных движений обрабатываемого сырья и обеспечивают площадью, достаточной для установки вспомогательного оборудования и инвентаря, и естественным освещением.

Расположение рабочих мест предусматривает свободное пространство для перемещения работника, а также эксплуатации оборудования. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости. Место должно располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева. Для каждого инструмента должно быть определенное место. Рабочие место должно иметь соответствующее освещение. У оборудования должно присутствовать заземление. Рабочее место для формования изделий оборудуют столами (с выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами. Особое внимание уделяют специальным столам и подставкам для отделки готовых изделий, где необходимо поддерживать особую чистоту и невысокую температуру воздуха. Цех оборудуют холодильными шкафами, разборными холодильными камерами, обеспечивающими правильное хранение готовой продукции.

В производственных помещениях кондитерского цеха устанавливают механическое, тепловое оборудование.

К механическому оборудованию относятся тестомесильные, взбивальные машины.

Сырье - исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

Сахар - перед использованием просеивают, иногда готовят сироп.

Плоды и ягоды - на предприятии промывают практически все виды ягод и фруктов, кроме малины, клубники, земляники. Используют в свежем, сушенном, замороженном, консервированном виде.

Сметана и сливки - сметану взбивают (жирность = 36%,  $t = 4-70^{\circ}\text{C}$ ), сливки (жирность выше 33-38 %) взбивают. Чем ниже жирность сливок, тем ниже температура взбивания. Взбитые сливки хранению не подлежат.

Яйца - готовят яично-молочную смесь, растирают с сахаром, разводят горячим кипяченым молоком и подогревают до загустения ( $t = 80^{\circ}\text{C}$ )



### 3 Технологический процесс приготовления отдельных видов теста для сложных холодных и горячих десертов и напитков

Для приготовления сложных холодных десертов используют различные виды теста:

#### Бисквитное тесто

Бисквит основной. Чаще всего готовят холодным способом. Муку используют с низким содержанием слабой клейковины (28-34%). Если мука поступает с более высоким содержанием клейковины, то ее смешивают с крахмалом в количестве примерно 20% массы муки и этим снижают содержание клейковины.

В емкость машины загружают меланж или яйца, сахарный песок и взбивают вначале при малой скорости, а затем увеличивают число оборотов. Через 30--40 мин, когда объем массы увеличится в 2-3 раза и сахар полностью растворится, добавляют ароматизаторы, всыпают муку с крахмалом в 2-3 приема и перемешивают 15-20 с.

#### Пресное (сдобное) тесто

Существует две разновидности пресного теста - обыкновенное и сдобное. Обыкновенное пресное тесто состоит из пшеничной муки, растительного масла, соли и воды. Мука просеивается через сито, в неё добавляются вода, растительное масло и соль. Затем тесто замешивают до однородного состояния, разделяют на несколько частей, выдерживают некоторое время и раскатывают.

В состав сдобного пресного теста входят пшеничная мука, сливочное масло, яйца, молоко, соль, сметана, сахар, сода. В растопленное масло добавляют молоко, сметану, яйцо, сахар и соль, перемешивают и добавляют муку, смешанную с содой.

Дрожжевое тесто используется для приготовления пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, булочек. Готовят его двумя способами - безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц).

#### Безопарный способ

Дрожжи разводят тёплым молоком или водой (30°C), добавляют сахар, соль, хорошо перемешивают до растворения, кладут яйца и всыпают муку. Замешивают тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны жир или вливают растительное масло. Тесто накрывают чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 3-4 часа.

Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делают обминки, а затем вновь дают тесту подняться. Первую обминку делают через час-полтора, вторую -- ещё через 2 часа.

#### Опарный способ

В подогретую до 40°C воду или молоко (60% от нормы) добавляют растворенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают половину нормы муки и перемешивают до получения

однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают тканью и ставят в теплое место для брожения на 2-3 часа.

Когда опара увеличится в объеме в 2 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, вводят муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченный жир. Тесто накрывают тканью и оставляют для брожения ещё на 2-3 часа.

За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2 раза, при надавливании на поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к рукам и отстает от стенок посуды.

#### Заварное тесто

Муку используют сильную, с содержанием клейковины 28--30%. В котел наливают воду, добавляют соль, масло, нагревают до кипения, при непрерывном помешивании всыпают муку и заваривают тесто в течение 5--10 мин, продолжая помешивать. Затем тесто охлаждают до температуры 60--70°C и, продолжая перемешивать, добавляют яйца. Листы слегка смазывают жиром и выпускают на них из кондитерского мешка заварное тесто в виде палочек, колец, шариков. Между отдельными изделиями должны быть интервалы 3--4 см.

Выпекают изделия при температуре 190--200°C в течение 30--35 мин. Тесто это настолько вязкое, что образующиеся при выпечке пары воды не выходят наружу и внутри изделий образуются пустоты, которые затем можно заполнять кремом, взбитыми сливками и т.д.

#### Слоёное тесто

Слоёное тесто может быть дрожжевым или пресным. В любом случае основным компонентом такого теста помимо муки являются разные виды животных и растительных жиров (обычно -- сливочное масло, реже -- маргарин на основе растительного масла). Благодаря содержанию отдельных слоёв жира, который перестаёт быть жидким при комнатной температуре в 20°C и достигается слоистость теста.

В процессе приготовления тонкие слои теста чередуются со слоями жиров, полученный "пирог с маслом" неоднократно раскатывается и складывается для увеличения количества слоёв. Приготовление такого теста весьма трудоёмко, поскольку раскатывать необходимо тонким слоем, ни в коем случае не допуская при этом порывов. В процессе раскатки тесто должно оставаться прохладным, после изготовления каждого слоя его охлаждают.



#### 4 Контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных горячих и холодных десертов и напитков

Технологический контроль — контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции ОП, включающий в себя: входной, операционный и приемочный контроль.

Входной контроль — контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.

Операционный контроль — контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции. Именно операционный контроль позволяет вовремя выявить нарушения, которые имеют место быть, своевременно устранить их, не допустить некачественную продукцию к конечному потребителю. На отдельных этапах осуществления технологического процесса операционный контроль осуществляется при помощи органолептической оценки, проверки технологических карт, иногда и физико-химической проверки. Именно такой контроль дает возможность получить точные показатели, имеющие значение в оценке качества блюд.

Приемочный контроль — контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации. Приемочный контроль качества продукции осуществляется по-разному. Все зависит от того, каким по типу является конкретное предприятие общественного питания.

Сроки хранения готовой продукции в течение которых не снижается ее качество, ограничены. Температурные условия хранения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных сладких блюд для потребителей должна составлять 12... 14 °С, температура подачи мороженого - 4-6 °С.

Для хранения готовой пищи применяют специализированное технологическое оборудование. С учетом индивидуального подхода к срокам хранения отдельных блюд санитарными правилами установлено, что холодные закуски, десерты и напитки можно хранить до 1 ч. Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 °С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для особо скоропортящихся продуктов (СанПиН).

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе; недостаточно выражены 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, непривлекательный внешний вид и т.д.). пищевой салат фруктовый десерт

В группе холодных сладких блюд ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит.

Состав, свойства пищевой продукции, безопасность ее для человека определяются по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям, содержанию потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, а также пищевой ценности.

Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции и к ее реализации, требования охраны окружающей среды, правила приемки, методы контроля, правила упаковки и маркировки, транспортирования и хранения кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению". Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных норм и правил. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора - выборочный контроль.

Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные санитарными правилами сроки. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления.

## 5 Расчет стоимости холодных и горячих десертов и напитков

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления десертов, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Кроме расчета сырья для приготовления десертов также составляется сводная таблица расчета сырья

Последний шаг оперативного планирования: составление технологических карт. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой „брутто на одну порцию, а так же дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход блюда, приводится краткое описание технологии приготовления блюда.

Расчет стоимости производится по формуле: (Стоимость продукта : 1кг)  
\*Использованное количество

Также прибавляется от себестоимости примерно 13-15% от стоимости – это затраты на Энергию и воду

+20-30% оплата труда

+5% прочие расходы (упаковка, фольга и тд.) (Приложение В)



## Заключение

Производственная 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 производственной 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 подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- изучила технологический процесс приготовления отдельных видов теста для сложных холодных и горячих десертов, напитков;
- изучила контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных горячих и холодных десертов и напитков;
- изучила расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков;
- оформила технологическую документацию на холодные и горячие десерты и напитки.

### 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\\_54892.shtml](http://kurskmed.com/Catalog/63_54892.shtml) (дата обращения 16.02.2022)
- 6 Библиотека ВГУЭС. <https://elib.vvsu.ru> (дата обращения 16.02.2022)

## Приложение А

Технико-технологическая карта

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется на: десерт «Пудинг яблочный с орехами».

### 2 ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Яблоки, молоко, яйца, сахар, миндаль, крупа манная.

### 3 ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

3.1 Сырье и вспомогательные материалы, используемые при приготовлении блюда, должны соответствовать требованиям нормативной документации, СанПин 2.3.6.1079.01 от 01.07.02 «Гигиенические требования к качеству и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов».

3.2 Каждая партия сырья, поступившая на предприятие для производства блюда, должна сопровождаться сертификатом соответствия и удостоверением качества.

### 4 НОРМЫ ЗАКЛАДКИ СЫРЬЯ

| Наименование сырья | брутто  | нетто |
|--------------------|---------|-------|
| Яйцо               | 1/2 шт. | 20    |
| Яблоки             | 93      | 65    |
| Молоко             | 100     | 100   |
| Сахар              | 15      | 15    |
| Миндаль            | 30      | 25    |
| Крупа манная       | 8       | 8     |

### 5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенный и поджаренный с сахаром миндаль растирают, заливают молоком и варят 2-3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70°C, вводят яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

Приготовленную смесь раскладывают в формы, и варят на пару.

### 6 ТРЕБОВАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ

6.1 Способ подачи блюда:

На тарелке, температура подачи 40°C.

6.2 Сроки реализации определяются СанПин 42-123-4117-86 с момента окончания технологического процесса.

### 7 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

| Показатели   | Характеристика показателей                                         |
|--------------|--------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид  | Цельный                                                            |
| Цвет         | Светло-желтый, золотистый                                          |
| Вкус и запах | Приятные, с хорошо выраженным ароматом и вкусом входящих продуктов |
| Консистенция | Воздушная, однородная                                              |

7.1 По физико-химическим показателям блюдо должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению» п. 5-1

7.2 По микробиологическим показателям блюдо должно соответствовать «Гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольствия сырья и пищевых продуктов» СанПин 2.3.6 1079.01 от 01.07.02



## Приложение Б

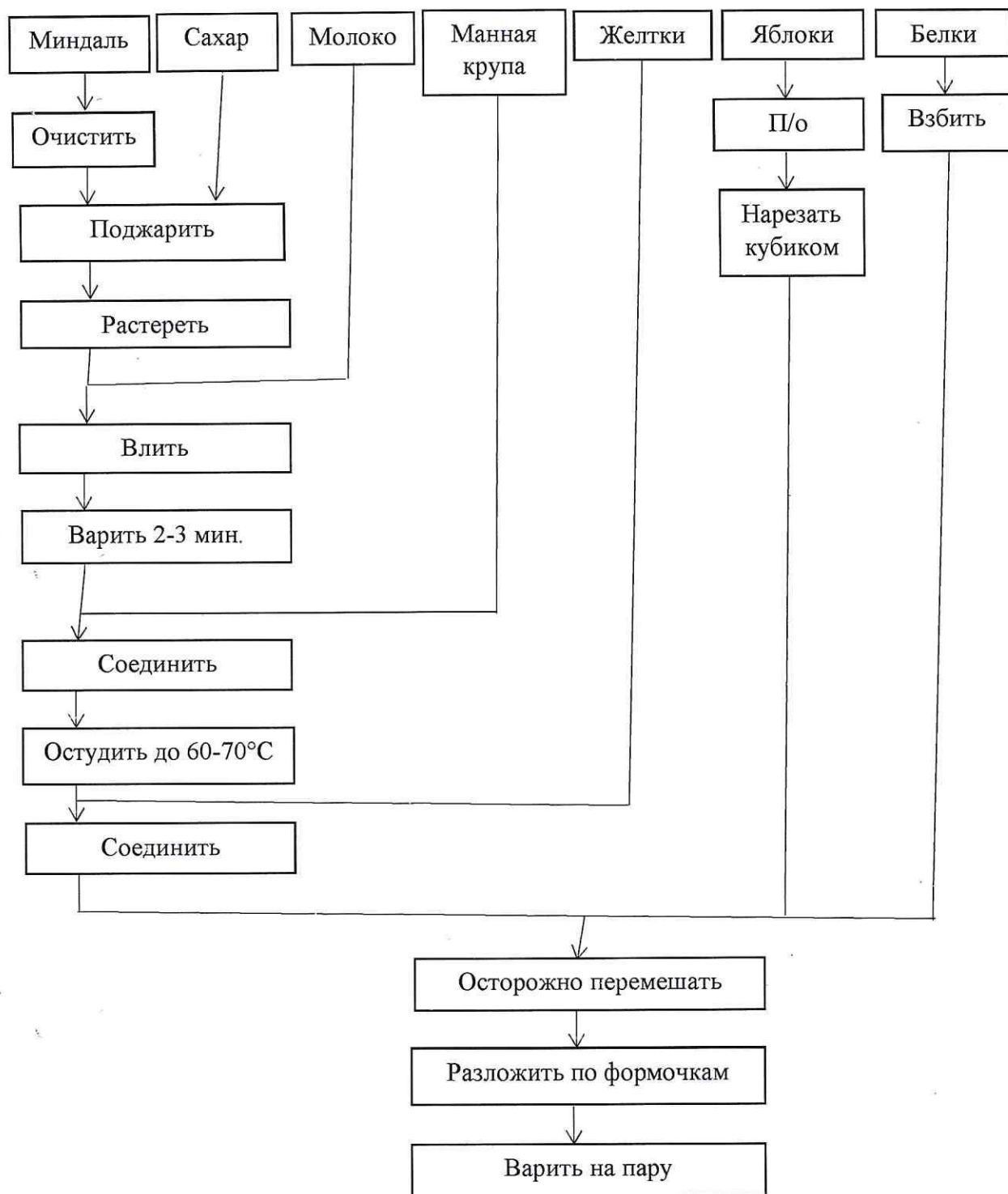


Рисунок 1 - Техничко-технологическая схема на десерт «Пудинг яблочный с орехами».

**Приложение В. Расчет стоимости холодного десерта «Пудинг яблочный с орехами»**

| Наименование<br>ингредиента     | Стоимость за 1 кг,<br>руб. | Использованное<br>количество, г | Стоимость, руб. |
|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-----------------|
| Молоко                          | 97                         | 100                             | 9,7             |
| Яйцо                            | 90                         | 65                              | 5,8             |
| Яблоко                          | 80                         | 93                              | 7,4             |
| Сахар                           | 69                         | 15                              | 1,03            |
| Миндаль                         | 1105                       | 30                              | 33,1            |
| Крупа манная                    | 60                         | 8                               | 0,5             |
| Итоговая<br>себестоимость. руб: | -                          | 275                             | 57,5            |

Стоимость пудинга яблочного с орехами за 275 гр. составит 80,5р. за 1 кг 292р.

## ХАРАКТЕРИСТИКА

### о прохождении производственной практики студентом

Студент Польская Марина Андреевна

(ФИО студента)

4 СОПК-19

№ курса/группы

проходил практику с «29» сентября 2022 г. по «04» ноября 2022 г.

на базе ВВГУ

название предприятия

в подразделении КСД

название подразделения

За период прохождения практики студент посетил 12 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 показал, 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 проявил себя добросовестно

За время производственной практики (по профилю специальности) студент показал готовность к самостоятельной профессиональной деятельности 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)



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 *производственную* 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 72 часов в период  
с 29 сентября 2022 г. по 04 ноября 2022 г.  
в КСД

*наименование организации*

**Виды и качество выполнения работ в период прохождения практики:**

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

|         |                                                                                                                                                                                                                     |         |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|         | потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                             |         |
| ПК 4.6. | Осуществлял разработку, адаптацию 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 04 ноября 2022 г.

Оценка за практику 5 (отлично)



Руководитель практики от предприятия

Царёва  
подпись

Царёва О.И.  
Ф.И.О.

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

## ДНЕВНИК

Производственная практика

Вид практики: учебная практика/производственная практика

Польская 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 про-

цессов приготовления, оформления и подготовки к реализации  
холодных и горячих десертов, кондитерского сложного ассортимента  
с учетом потребностей различных категорий потре-  
бителей, 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: 29.09.2022 - 04.11.2022

## 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 29.09.22 г.

Инструктаж получил (а) и усвоил (а)

Подпись М Дата 29.09.22 г.

### 2. Первичный инструктаж на рабочем месте

коммерческий

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

А. Инструктаж провел (а) Царёва О.И.

(мастер, фамилия, имя, отчество)

Подпись Царёва Дата 29.09.22 г.

Б. Инструктаж получил (а) и усвоил (а)

Подпись М Дата 29.09.22 г.

### 3. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к самостоятельной работе Полыска

Марина Андреевну

по специальности новарское кондитерское дело

Дата 29.09.22 г. Начальник цеха (отдела) Царёва (подпись)

| №<br>п/п | Дата  | Краткое содержание работ                                              | Оценка | Подпись<br>руководителя от<br>предприятия |
|----------|-------|-----------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------|
| 1        | 29.09 | Инструк. по ТБ ознаком.<br>ознаком. с пред и оборуд.                  | 5      | Варф                                      |
| 2        | 30.09 | Приготовление многокомпон.<br>ных, муссов, киселей                    | 4      | Варф                                      |
| 3        | 06.10 | Приготовов. и отпуск халов-<br>ных сладких блюд с разл.<br>технологий | 5      | Варф                                      |
| 4        | 7.10  | Приготовов. муссов, крема-<br>карамель, начинки, соусов               | 4      | Варф                                      |
| 5        | 13.10 | Приготовов. блинчиков из<br>цветного теста, начинки,<br>соусов.       | 5      | Варф                                      |
| 6        | 14.10 | Приготовов. панкейков, завар-<br>ной крем.                            | 4      | Варф                                      |
| 7        | 20.10 | Приготовов., глазиров. пончики                                        | 5      | Варф                                      |
| 8        | 21.10 | Приготовов. начинков, глазури<br>для тортовых десертов                | 5      | Варф                                      |
| 9        | 27.10 | Приготовов. крамбл с яблоки                                           | 5      | Варф                                      |
| 10       | 28.10 | Приготовов. кларфут с вишней                                          | 5      | Варф                                      |
| 11       | 03.11 | Приготовов. брауни, глазури<br>для тортовых десертов                  | 4      | Варф                                      |
| 12       | 04.11 | Защита отчета                                                         | 5      | Варф                                      |
|          |       |                                                                       |        |                                           |
|          |       |                                                                       |        |                                           |
|          |       |                                                                       |        |                                           |

[illegible]



**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 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]

практичній діяльності

Руководитель практики от ОУ Иванов (Иванова С.В.)  
«04» ноября 2022