

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
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 «11» мая 2026 года по «23» мая 2025 года

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

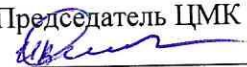
Руководитель практики  О.И. Царёва
подпись


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» 04 2026

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по УПР

 О.В. Дубровина
 «04» 04 2026

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
 ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Студент(ка) Алферова Анна Евгеньевна

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 «11» мая 2026 г. по «23» мая 2026 г.

в организации г. Владивосток, ООО «Батони»

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной 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.	Общая характеристика предприятия	
2.	Изучить организацию рабочего места мучного цеха	
3.	Ознакомиться с производственным оборудованием (указать название и марку), инвентарем, инструментами, посудой для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
4.	Изучить ассортимент и адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
5.	Изучить методы подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекание	

Дата выдачи задания «08» мая 2026 г.

Срок сдачи отчета по практике «23» мая 2026 г.

Руководитель
 (структурное подразделение СПО ВВГУ)


 подпись

О.И. Царёва
 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 Характеристика предприятия	5
3 Организация рабочего места мучного цеха	6
4 Производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7
5 Ассортимент и адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
6 Подготовка сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекания	9
Заключение	11
Список использованных источников	12
Приложение А. Производственное оборудование мучного цеха	13

Введение

Учебная 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 течение учебной практики мною будет выполнена следующая работа:

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

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 — освоение вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций.

Основные задачи модуля

- 1) Разработка ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 2) Адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 3) Организация рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 4) Подбор, оценка качества и безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов.
- 5) Приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.
- 6) Упаковка и хранение готовой продукции с учётом требований к безопасности.
- 7) Приготовление и хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.
- 8) Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий: порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление с учётом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, требований по безопасности готовой продукции.

2 Характеристика предприятия

Ресторан «Супра Центр» во Владивостоке — первый ресторан сети грузинских домов «Супра», олицетворяющий сердце Грузии — город Тбилиси.

Расположен в центре города по адресу: ул. Адмирала Фокина, д. 1Б.

Кухня - грузинская. В меню представлены как традиционные, так и современные вариации кавказской кухни. Среди блюд — шашлыки, хинкали, хачапури по-аджарски, чебуреки, пхали, оджахури. Особого внимания заслуживает «хинкализатор»: гости могут попробовать хинкали с начинкой на выбор, включая экзотические опции с гребешком, крабом, креветкой и вкусом «том ям».

Ресторан оформлен в стиле грузинского дома. В ресторане 188 посадочных мест, включая летнюю террасу. В интерьере использованы аутентичные предметы: старинная дверь из тбилисского квартала Авлабар, диваны 1930-х годов из Кутаиси, столетняя виноградная лоза Саперави с виноградников Киндзмараули. Интерьер: эклектичный, объединил традиции Грузии и элементы лофта: деревянная лаковая мебель, обилие живых растений, панорамные окна и люстры под потолками. Атмосфера: уютная, с элементами национального колорита. В заведении регулярно устраивают праздничную программу с танцами, песнями и ведущим. Обслуживание: персонал вежливый и внимательный, готов помочь с выбором блюд и напитков. Дополнительные услуги: есть доставка еды и возможность заказа навынос. Часы работы: ежедневно с 11:00 до 00:00. Телефон для связи: +7 (423) 227-77-22.

3 Организация рабочего места мучного цеха

Организация рабочего места мучного цеха происходит на фабрике ООО «Батони» ресторана «Супра» и все полуфабрикаты, приготавливаемые и поставляемые во все рестораны «Супра».

В ресторане «Супра Центр» изготавливаются только чебуреки с различной начинкой, хинкали и различные хачапури, и для их приготовления организуется рабочее место.

Основные элементы организации рабочего места.

1) Оборудование. В ресторане «Супра Центр» используют такое оборудование, как:

- чебуречный фритюр (чебуречница) HURAKAN HKN-EF9;
- тестораскаточная машина ПицТех МРТ-2;
- пицца печь Itpizza MS44;
- холодильный стол Nicold SN 111/TN.

2) Инвентарь и приспособления. В ресторане «Супра Центр» используют такой, как: доски, шумовки.

3) Условия безопасности. Перед началом работы необходимо проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования, устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам. Важно обеспечить наличие свободных проходов, не загромождать рабочее место и проходы излишками сырья, готовой продукции или инвентарём.

4) Санитарные требования. Производственные помещения должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормам (например, СП 2.3.4.3258-15). Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, с хорошей вентиляцией.

4 Производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

В ресторане «Супра Центр» к основному оборудованию мучного цеха относятся:

Производственные столы, фритюр, раскаточная машина, пицца печь.

Ознакомление с производственным оборудованием, инвентарём, инструментами и посудой для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента включает изучение видов, назначения, правил безопасной эксплуатации и ухода за этими элементами в соответствии с инструкциями и регламентами.

Производственное оборудование - оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий подразделяется на несколько категорий:

Механическое - обеспечивает выполнение этапов технологического процесса механической обработки продуктов. В ресторане «Супра Центр» к нему относятся тестомеситель HS 60 SPIRAL, тестоделитель SPA RP SA 30, раскаточная машина Smeg LEV241RU

Тепловое - в ресторане «Супра Центр» включает в себя следующее тепловое оборудование: газовая плита АВАТ ПГК-69П, плита индукционная Indokor IN3500 XL, жарочный шкаф UNOX XEBC-16EU-E1R

Холодильное - в ресторане «Супра Центр» используют следующее морозильное оборудование: холодильный стол АВАТ СХС-70-02, холодильная камера POLAIR КХН-4,41, камера морозильная POLAIR КХН-5,51

5 Ассортимент и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Изучение ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий включает классификацию изделий по виду сырья, рецептуре, способу выпечки, назначению, форме выпуска и другим признакам.

В ресторане «Супра Центр» есть следующие хлебобулочные и мучные кондитерские блюда: хинкали как с классическими начинками, так и вариация с морскими начинками (гребешок, краб и креветка); хачапури – это блюдо бывает как по – аджарски, так и различные виды, такие как по – мегрельски, по – имеретенски, «Пеновани Пури», «Кубдаридзе», «Кубдари», «Конверти»; чебуреки (начинка из «телятина и сыр» и «ягненок»)

Из мучных кондитерских десертов в ресторане есть: «Черепаха», «Браунидзе», «Наполеонидзе», «Кутаиси», «Майя», хинкали с жимолостью и орешки «Горнике».

Нормативные документы

Для организации процесса приготовления и реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий используются:

- государственные стандарты (ГОСТ);
- санитарные правила и нормы (Сан-ПиН);
- сборники унифицированных рецептур;
- технологические и технико-технологические карты;
- стандарты предприятий.

Технологическая карта — нормативно-технологический документ, который включает рецептуру, описание технологии приготовления, характеристики изделия по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).

Технико-технологическая карта — документ, который разрабатывается на фирменные изделия. Он устанавливает требования к качеству сырья, нормам закладки сырья, выходу полуфабрикатов и готовых изделий, технологическому процессу, оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции.

При адаптации рецептур важно соблюдать требования к безопасности, рациональному использованию сырья и соблюдению технологических нормативов.

6 Подготовка сырья, продуктов, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпекания

Изучение методов подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования и выпекания — ключевые этапы производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Эти процессы требуют знания технологических требований, свойств сырья и особенностей его обработки.

Подготовка сырья

Сырьё для кондитерских изделий делится на основное и дополнительное. К основному относятся мука, сахар, сливочное масло, яйца, крахмал, мёд, патока, молочные продукты, фрукты, орехи и др. Дополнительное — разрыхлители, желирующие вещества, красящие вещества, ароматические эссенции, пряности, пищевые кислоты и др..

Некоторые этапы подготовки отдельных видов сырья:

- 1) Мука. Перед использованием её проверяют на качество и процент влажности, затем просеивают для удаления примесей и аэрации, что способствует лучшему подъёму теста.
- 2) Крахмал и сахарная пудра. Просеивают через сито с ячейками не более 3 мм в диаметре.
- 3) Мёд и патока. Перед использованием нагревают до 40–50 °С для уменьшения вязкости, затем процеживают через сито (2 мм).
- 4) Яйца. Моют в сетчатых вёдрах тёплой водой.
- 5) Молоко. Перед использованием процеживают через сито с ячейками 0,5 мм.

Замес теста

Замес теста — это перемешивание сырья, предусмотренного рецептурой, до получения однородной гомогенной массы.

Особенности замеса:

- 1) Оборудование. Замес производят на тестомесильных машинах. По характеру замес может быть периодическим (порция теста за определённое время при однократном дозировании сырья) или непрерывным (непрерывное дозирование сырья в единицу времени).
- 2) Процессы при замесе. Включают физико-механические, коллоидные и биохимические процессы, которые зависят от продолжительности замеса, температуры, качества и количества сырья.
- 3) Дополнительные методы. Например, аэрирование теста — насыщение его воздухом путём подачи сжатого воздуха в ёмкость с тестом.

Приготовление фаршей и начинок

Для приготовления фаршей и начинок используют разнообразные продукты: мясо, субпродукты, рыбу, овощи, грибы, крупы, яйца и т. д..

Некоторые методы приготовления:

1) Мясной фарш. Мясо промывают, освобождают от костей и сухожилий, нарезают на куски, обжаривают, тушат с бульоном или водой, затем пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком. Охлаждённый фарш перемешивают с соусом, молотым перцем, мелко нарезанной зеленью и солью.

2) Рыбный фарш. Готовят из рыбы с небольшим количеством межмышечных костей (судак, сазан, сом, щука, треска, морской окунь).

3) Овощной фарш. Например, картофель моют, чистят и отваривают в подсоленной воде, затем протирают. Морковь измельчают и припускают с жиром.

Во многих фаршах для связи компонентов и улучшения консистенции используют соус, в состав которого входят пассерованная мука, масло или маргарин и бульон.

Отделочные полуфабрикаты

К ним относятся сахаристые полуфабрикаты (желе, кремы, сиропы, фруктово-ягодные полуфабрикаты, помадки, глазури, мастики и др.), кремы (масляные, белковые, сметанные, заварные и др.), посыпки, украшения из шоколада.

Основные виды сырья для отделочных полуфабрикатов: сахар, сливочное масло, яйца, молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, эссенции, разрыхлители и др..

Формование

Способ формования зависит от структурно-механических свойств теста и его пластично-вязких свойств. Некоторые методы:

1) Штампование, резание, отливка, отсадка — для мучных кондитерских изделий.

2) Ротационный способ — применяется для печенья, галет, крекеров.

3) Отсадка — для изделий из вязкого пластичного и жидкого теста (пряничного, отдельных сортов сдобного, пирожного типа, эклера).

Выпечка

Выпечка — завершающий этап производства. Температура и время зависят от типа изделия, влажности теста, конструкции печи и других факторов.

Важно: при работе с сырьём и полуфабрикатами необходимо соблюдать правила безопасности, контролировать качество продуктов и соответствие технологическим требованиям.

Заключение

Учебная 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 течение учебной практики мною была выполнена следующая работа:

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

Список использованных источников

- 1 Кульпин, А. Г. Производственное оборудование : учебное пособие / А. Г. Кульпин, А. Г. Шубина. — Кемерово : КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-00137-205-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163581> (дата обращения: 05.03.2026)
- 2 Дранкевич, О. Г. Кухни народов мира : учебное пособие / О. Г. Дранкевич. — Минск : РИПО, 2023. — 369 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712202> (дата обращения: 03.03.2026)
- 3 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> (дата обращения: 03.03.2026)
- 4 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> (дата обращения: 12.03.2026)
- 5 ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения»
- 6 ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности»
- 7 ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приёмки и методы отбора проб»
- 8 Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. — М. : Книга сервис , 2005 - 176 с.
- 9 Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты [Текст] / [ред. М. А. Подоед] - М. : Книга сервис , 2006 - 192 с. - Содерж. : Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01 2.3.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 2.3.2. СанПиН 2.3.2.1293-03 2.3.2.
- 10 Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания : САНПИН 2.3.5.021-94. СП 2.3.6.1066-01. СП 2.3.6.1079-01. Метод. указания по методам контроля МУК 4.2.016-94 - М. : Омега-Л , 2007 - 108 с.
- 11 Консультант Плюс <https://www.consultant.ru/search/?q=ГОСТ+P+53041-2008>
- 12 Электронная библиотека ВВГУ <https://elib.vvsu.ru/#/?offset=0>

Приложение А

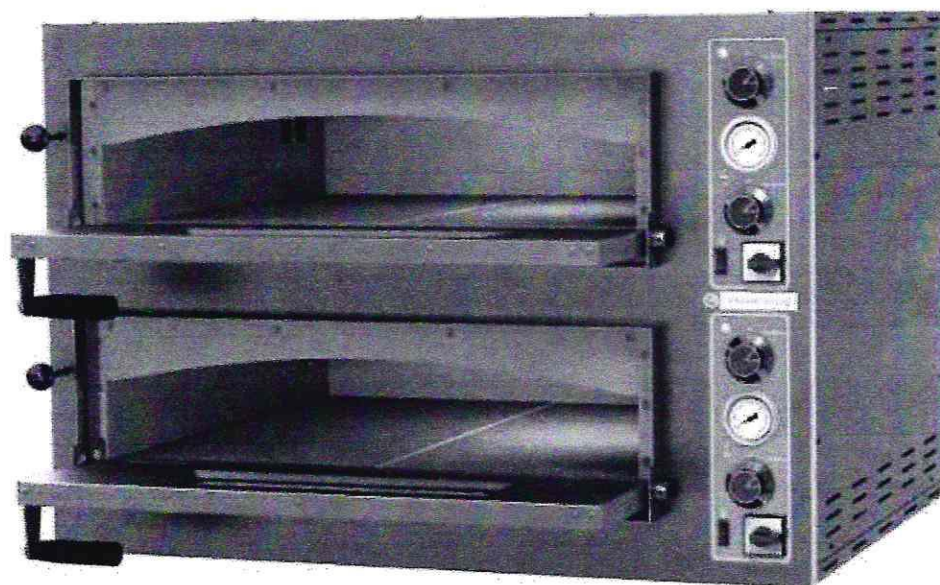


Рисунок 1 - Производственное оборудование мучного цеха