

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

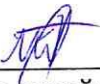
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
Колледж сервиса и дизайна

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «28» февраля 2022 года по «26» апреля 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

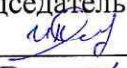
Владивосток 2022

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
«25» 01 2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР


О.В. Дубровина
«25» 01 2022

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику
(по профилю специальности)

Студент(ка) Польская Марина Андреевна

Фамилия Имя Отчество

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

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

в объеме 108 часов

в период с «28» февраля 2022 г. по «26» апреля 2022 г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период производственной практики:

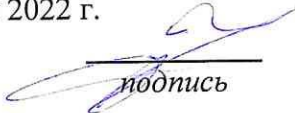
№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108
2.	Принимать участие в хранении кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий, соблюдать санитарных нормы и правила	
3.	Принимать участие в требовании качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковка и транспортирование готовых изделий	
4.	Рассмотреть правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ	
5.	Оформить технологическую документацию на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Составить технологическую карту, схему сложного ассортимента	

Дата выдачи задания «24» февраля 2022 г.

Срок сдачи отчета по практике «26» апреля 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 Хранение кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий, соблюдение санитарных норм и правил	7
3 Требования качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковка и транспортирование готовых изделий	9
4 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ	10
5 Технологическая документация на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	12
Заключение	14
Список использованных источников	15
Приложение А. Технологическая схема на приготовление пирожного ягодный мусс	16
Приложение Б. Технологическая карта на приготовление пирожного ягодный мусс	17
Приложение В. Технологическая схема на приготовление меренговый рулет	18
Приложение Г. Технологическая карта на приготовление меренговый рулет	19

Введение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки 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 течение производственной практики мною будет выполняться следующая работа:

- 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 данной работе передо мной поставлены следующие цели и задачи:

- изучить хранение кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий, соблюдая санитарные нормы и правила;
- ознакомиться с требованием качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковки и транспортировки готовых изделий;
- изучить правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ;
- оформить технологическую документацию на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.

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 нескольким 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 формования заготовок теста.

Этап расстойки тестовых заготовок осуществляется в два этапа:

- предварительная расстойка тестовых заготовок с целью придания кускам теста свойств, оптимальных для формования;
- 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 формовании, 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.

Этап приготовления и замеса теста предполагает замес теста согласно технологическому процессу приготовления конкретного вида изделий. Для некоторых видов теста приготовление и замес осуществляются путем смешивания рецептурной смеси с мукой (крахмалом и крошкой и т.д.), а некоторые (бисквит, воздушное тесто) требуют взбивания теста.

Этап разделки и формования теста для каждого вида мучных кондитерских изделий свой. Формование теста осуществляется на отсадочных машинах с укладкой тестовых заготовок на противни, или укладыванием тестовых заготовок непосредственно на ленточный под кондитерской печи.

Этап отделки поверхности тестовых заготовок позволяет улучшить и разнообразить внешний вид и вкус изделий. Поверхность теста для некоторых сортов песочного печенья покрывают яичной смазкой механизированным способом (с помощью рифленого валика) или ручным (щеткой). У некоторых видов изделий смазывают поверхность яйцом и обсыпают крошкой, полученной из того же теста, жареным дробленным орехом, сахарным песком или цукатами и целыми орехами.

Дальнейшее охлаждение заготовок происходит на транспортерах, на которые заготовка переходит с ленты печного конвейера. Охлажденные изделия с транспортеров или листов снимают скребком или ссыпают в производственные лотки.

На малых предприятиях этап остывания осуществляют на специальных стеллажах или производственных столах.

Этап отделки заготовки, в зависимости от вида изделия, состоит из нанесения на поверхность начинки и обсыпки крошкой или рубленым миндалем, глазирования шоколадной, сахарной глазурью и помадой, склеивания двух штук заготовок фруктовой или кремовой начинкой.

Этап фасования и упаковки в пачки предусматривает укладку изделий одинаковым рисунком в одну сторону и заворачиванием в два слоя бумаги — подвертку и этикетку. Этикетки должны быть красочно оформлены и не промасливаться. Краски на этикетках должны быть четкими, немаркими.

Этап транспортировки в торговую сеть предусматривает доставку мучных кондитерских изделий всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на конкретном виде транспорта.

2 Хранение кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий, соблюдение санитарных норм и правил

Хранение — этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления, цель которого — обеспечение стабильности исходных свойств или их изменения с минимальными потерями.

Хранение кондитерского сырья:

Какао-порошок выпускают в мешках из специальной бутумированной бумаги, которая отличается повышенной прочностью на разрыв. Хранить какао и глазурь следует в светлых складах при 18-ти °С, а вот для остальных компонентов необходимо найти тёмное помещение с температурой до +25°С.

Фруктовая начинка (пюре) и патока доставляются на производство в цистернах и поэтому хранятся в специальных металлических ёмкостях без тары. Цистерна, которая содержит патоку, должна быть оборудована специальными устройствами для её подогрева до 55-60 °С. Это даст возможность веществу иметь стабильную вязкость.

Несмотря на особенности хранения кондитерского сырья, оно всегда должно поддаваться предварительной обработке. Сыпучие вещества очищаются от примесей, крупные — измельчаются, а жидкие — требуют термического воздействия.

Все изделия, за исключением пирожных и тортов, должны храниться при относительной влажности воздуха не выше 75% и температуре не более 18°.

Пирожные, рулеты и торты относятся к скоропортящимся продуктам, малоустойчивым в хранении из-за повышенного содержания жира и влаги. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве при температуре не выше + 16—18 °С до загрузки в холодильную камеру не должна превышать двух часов.

Кондитерские изделия с кремом после изготовления направляют в холодильную камеру для охлаждения. Технологический процесс считают законченным, когда температура внутри изделия достигла +6 °С.

Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах при температуре не выше +6 °С. Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами хранят при температуре не выше + 18 °С и относительной влажности воздуха 70—75%.

Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше +6 °С, с момента окончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленные гигиеническими требованиями, предъявляемыми к особо скоропортящимся продуктам.

Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха 70—75%.

Торты шоколадно-вафельные и пирожное «Сластена» должны храниться при температуре (18±3) °С.

Для повышения сроков хранения изделий со сливочным и масляным кремом в них, в качестве консервантов, вводят соли сорбиновой кислоты (сорбат калия). Использование этих солей в креме в количестве 0,2% к массе интенсивно подавляет развитие бактерий группы кишечной палочки и стафилококков, что дает возможность увеличения сроков хранения тортов и пирожных до 120 часов при температуре хранения 2—8 °С и до 36 часов при температуре 18—20 °С.

Срок годности тортов может быть значительно продлен путем замораживания и хранения в холодильной камере при температуре не выше —18 °С. Срок хранения — не более трех недель.

Хранение готовых отделочных полуфабрикатов - на предприятиях должны быть созданы все условия для раздельного хранения и отпуска отделочных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты хранятся с соблюдением правил товарного соседства.

Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремовых изделий, должны храниться в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше 6 °С.

Крем готовится в количестве не более потребности одной смены. Все остатки крема следует использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой термической обработкой.

Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивной сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более полутора часов для массовой продукции и два часа для заказной продукции при температуре не выше 2-4 °С.

3 Требования качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковка и транспортирование готовых изделий

Форма пирожных и тортов должна быть правильной, соответствующей своему виду, с ровными обрезами. Отделка целая, с ясным, четким рисунком. Помадная глазурь гладкая, глянцевая, эластичная. Торты с боков равномерно покрыты кремом и обсыпаны крошкой. Тесто должно быть хорошо пропеченным, воздушным, нежным. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду изделия.

Форма тортов и пирожных должна быть правильной, аккуратной, ровной формы. На разрезе тесто пропеченное, с равномерной прослойкой.

Рисунок из крема должен быть четким, рельефным. Вкус и запах изделий - свойственные изделиям, приготовленным из свежего сырья.

Бисквитный полуфабрикат мелкопористый, с мягким, эластичным - мякишем, золотисто-желтого цвета с коричневым оттенком.

Песочный полуфабрикат легко крошится и рассыпается при механическом воздействии, цвет его желтый или светло - коричневый.

Готовый слоеный полуфабрикат имеет характерную тонкую слоистость, от светло-кремового до коричневого цвета. Упруго - эластичная консистенция, цвет от желтого до коричневого у заварного полуфабриката. Глянцевая растрескивающаяся корочка, равномерная пористость в мякише. Сахарный и белково-сбивной полуфабрикаты хрупкие, от белого до светло-желтого цвета.

Упаковка мучных кондитерских изделий производится с целью сохранения качества, внешнего вида, улучшения состояния санитарно-гигиенических условий хранения, транспортирования и продажи, получения необходимой информации о производителе, виде продукта, его массе, пищевой ценности, сроках и условиях хранения и др.

Торты укладывают в художественно оформленные картонные коробки или коробки из полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Дно коробок застилают салфеткой из пергамент, подпергамент, пергамина, целлофана. На коробках с тортами должна быть следующая маркировка: наименование предприятия-изготовителя; его адрес; наименование продукта; даты и часы изготовления; условия хранения; сроки хранения; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта; обозначение стандарта ОСТ 10-60-95.

4 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ

Принцип совместимости связан с принципом взаимозаменяемости, сочетания одного сырья с другим и с принципом безопасности. Несовместимость продуктов и дополнительных ингредиентов зависит от индивидуальных особенностей, привычек, национальных вкусов, направлений производства, совместимость сырья с оборудованием и упаковкой. Фактором выбора традиционного сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов является наличие общих вкусоароматических соединений.

Одним из многих дополнительных ингредиентов, влияющих на вкусоароматические свойства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, являются пряности. Например, сочетание орех + корица + мед дает приятное сочетание и является прекрасной начинкой для сладкой выпечки. В этой комбинации уместны любые орехи. Данное сочетание ингредиентов можно представить в виде пар: орехи + мед, корица + мед, орехи + корица, если по каким-либо причинам невозможно использовать один из ее компонентов. Яблоки с корицей — классическое сочетание для выпечки, однако орехи очень удачно дополняют эту композицию, и можно составить сочетание яблоко + орех + корица. Также идеальным сочетанием для украшения тортов является совместимость взбитых сливок и клубники.

При сочетании специй придерживаются правила: если специи и пряности сочетаются с каким-либо продуктом каждая в отдельности, то они сочетаются с ним и все вместе независимо от того, сколько их берется в каждом данном случае — две, три, пять или десять.

Сочетаемость специй и пряностей в значительной степени зависит также и от основы, с которой специи употребляются. Достаточно, например, такую основу, как соль, заменить сахаром, и те же самые специи, которые подходили для рыбы (например, кардамон, мускатный орех, черный перец), вполне подойдут и для пряников.

Однако не все специи обладают такой подвижностью и способностью подходить к различной основе. Так, ваниль, применяемая только на сладкой основе, а с другой стороны красный перец и чеснок совершенно немыслимы в сочетании со сладкими блюдами, т.е. с сахарной основой. Наоборот, черный перец превосходно сочетается как с солеными, так и с кислыми и сладкими блюдами, входя, например, на сахарной основе в состав пряников.

Подбор и сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов зависит также от национальных особенностей той или иной кухни. Например, итальянцы в выпечку обязательно добавляют лимонные и померанцевые цукаты, а французы предпочитают бадьян или анис, скандинавы и немцы выберут кориандр и кардамон, а англичане — обычный душистый перец. Смесь

всевозможных специй для традиционных русских пряников может содержать в себе не только все вышеперечисленные специи, но и черный перец в небольших количествах.

Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий определяется не только его вкусоароматическими свойствами, но и другими характеристиками, например, созданием определенной текстуры.

Прямых санитарных запретов в нормативной документации на определенные сочетания продуктов нет, поэтому многие предприятия разрабатывают собственные рецептуры и ТУ. Во избежание не сочетаемости или взаимной нейтрализации пряностей в процессе приготовления изделий, на предприятиях заранее проверяют и составляют наиболее благоприятные смеси.

Принцип рационального использования сырья предусматривает оптимальный подход к технологической обработке сырья с учетом его потребительских свойств, а также интенсификации технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Принцип соблюдения рецептур основывается на пропорциональном сочетании продуктов. При приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий необходимо строго придерживаться точного количественного соотношения продуктов.

5 Технологическая документация на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

Технологические карты прописывают полную поэтапную технологию и рецептуру блюда, соотношение ингредиентов в нем, контроль над процессом приготовления и качеством готовой продукции. Например: Ягодный мусс (Приложение А) и Меренговый рулет (Приложение В).

По этим картам заведения общепита проверяют контролирующие органы, сверяя соблюдение всех необходимых технологических операций. Наряду с технологией приготовления блюда в этом документе указываются требования к сертификации и безопасности используемого сырья, процессу приготовления, вносятся результаты лабораторных исследований продукции по содержанию в них вредных веществ и соответствия СанПин.

Этот документ имеет унифицированную форму, все графы, имеющиеся в нем, подлежат заполнению. Вначале указывается наименование блюда и его категория. Ниже вписывается перечень необходимых продуктов с указанием количества и необходимого качества, энергетической ценности ингредиентов. В карте должна содержаться полная информация о нормах закладки продуктов нетто и брутто, выхода полуфабриката и готового блюда.

Следующий этап – порядок применения ингредиентов. Это самый важный этап – описание всех технологических процессов с обязательным указанием на соблюдение требований и норм безопасности при термической, механической обработке и нарезке. Упоминается также о применении искусственных красителей, ароматизаторов и пищевых добавок.

ТТК предъявляет требования и к условиям хранения, подачи и реализации блюда, к его внешнему виду, консистенции, условиям транспортировки в соответствии нормативным актам. Также технологическая карта должна иметь информацию о полной энергетической ценности, безопасности и качества блюда.

Технологическая схема - это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами описывает технологический процесс или составную часть процесса. Например: Ягодный мусс (Приложение Б) и Меренговый рулет (Приложение Г).

Технологическая схема производства отображает взаимосвязь между отдельными операциями технологического процесса, оборудованием и прочими устройствами, участвующими в производственных процессах.

На технологической схеме предприятия изображают весь технологический цикл производства - от исходного сырья до готовой продукции.

Взаимное расположение оборудования и его размеры на технологической схеме должны быть по возможности близки к реальности, то есть отображаться так, как они расположены на

предприятии. Однако это не обязательное требование (если нет возможности его выполнить, то можно располагать оборудование по усмотрению проектировщика).

На технологической схеме должны быть показаны все технологические связи, отображена система управления технологического процесса (места установки отдельных датчиков, показывающие, записывающие и управляющие приборы, места установки исполнительных механизмов, места отбора проб для лабораторного анализа и т.п.). Впрочем, если некоторые приборы (например, датчики) сильно усложняют схему, то их можно не отображать (либо отображать только самые важные), потому как для технологической схемы главное - это всё-таки понимание именно технологии.

Для технологической схемы должна быть выполнена спецификация, на схеме должны быть необходимые обозначения, оборудование должно быть пронумеровано и описано в спецификации. То есть схема должна быть сделана как можно более простой, чтобы понять её мог не только инженер.

Технологическая схема - это один из видов документов в составе проектной документации. Этот документ должен иметь соответствующее обозначение. Обозначение присваивают согласно Единой Системе Конструкторской Документации (ЕСКД), по ГОСТ 2.102-68.

Заключение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки 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 течение производственной практики мной была изучена следующая работа:

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

- изучила хранение кондитерского сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий, соблюдая санитарные нормы и правила;
- ознакомилась с требованием качества реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, упаковки и транспортировки готовых изделий;
- изучила правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применение ароматических красящих веществ;
- оформила технологическую документацию на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.

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, 2018. - 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, 2018. - 480 с.
- 6 СанПиН 2.1.5.980-00. Водоотведение населенных мест, санитарная охрана водных объектов. Гигиенические требования к охране поверхностных вод. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Ввел. 2001-01-01. М: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2001.

Приложение А

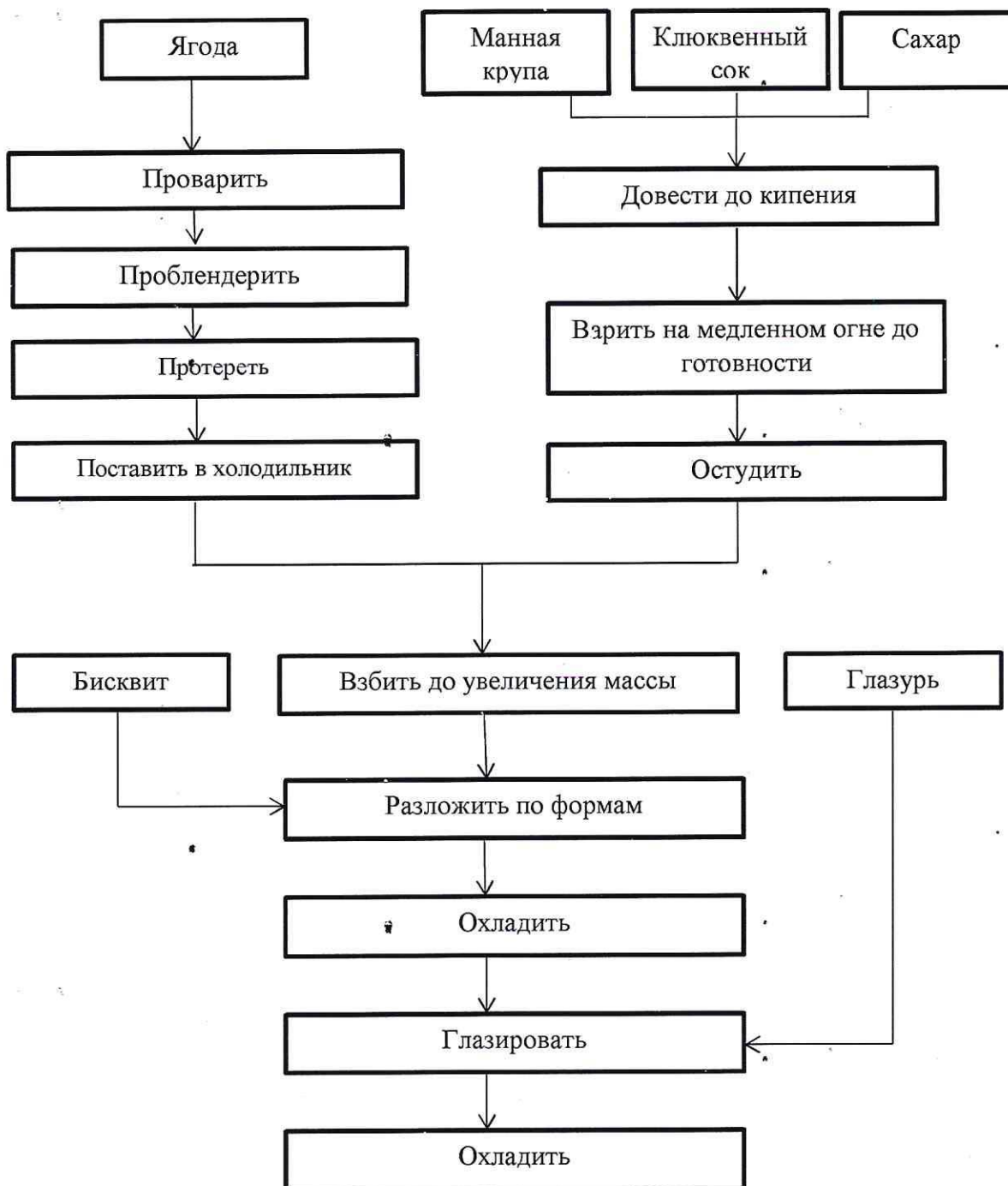


Рисунок 1 – Технологическая схема на пирожное ягодный мусс

Приложение Б

Технологическая карта на пирожное ягодный мусс

Наименование сырья	Нетто (г.)
Ягода	300
Манная крупа	75
Клюквенный сок	300
Сахар	150
Выход	700

Технология приготовления:

Клюкву проварить с водой. После пробить и процедить через сито. Получившуюся массу уберите в холодильник до остывания.

В клюквенный сок добавить манную крупу и сахар, варить на небольшом огне, помешивая, до состояния густой каши. Кашу хорошо остудите. В остывшую кашу влить холодный ягодный сок, взбить до увеличения в объеме 2-3 раза. Используется готовый бисквитный корж в качестве основы, разложить десерт по емкостям и убирать в холодильник до стабилизации. Полить глазурью готовой и охладить.

Органолептические характеристики:

Внешний вид	Воздушная и однородная структура характерная данному изделию
Цвет	Однородный, характерный для входящих в состав изделия продуктов
Вкус и запах	Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов, сладкий, крем мягкий, сливочный, с ярким вкусом ягод
Консистенция	Однородная, воздушная, легкая, держит форму

Приложение В

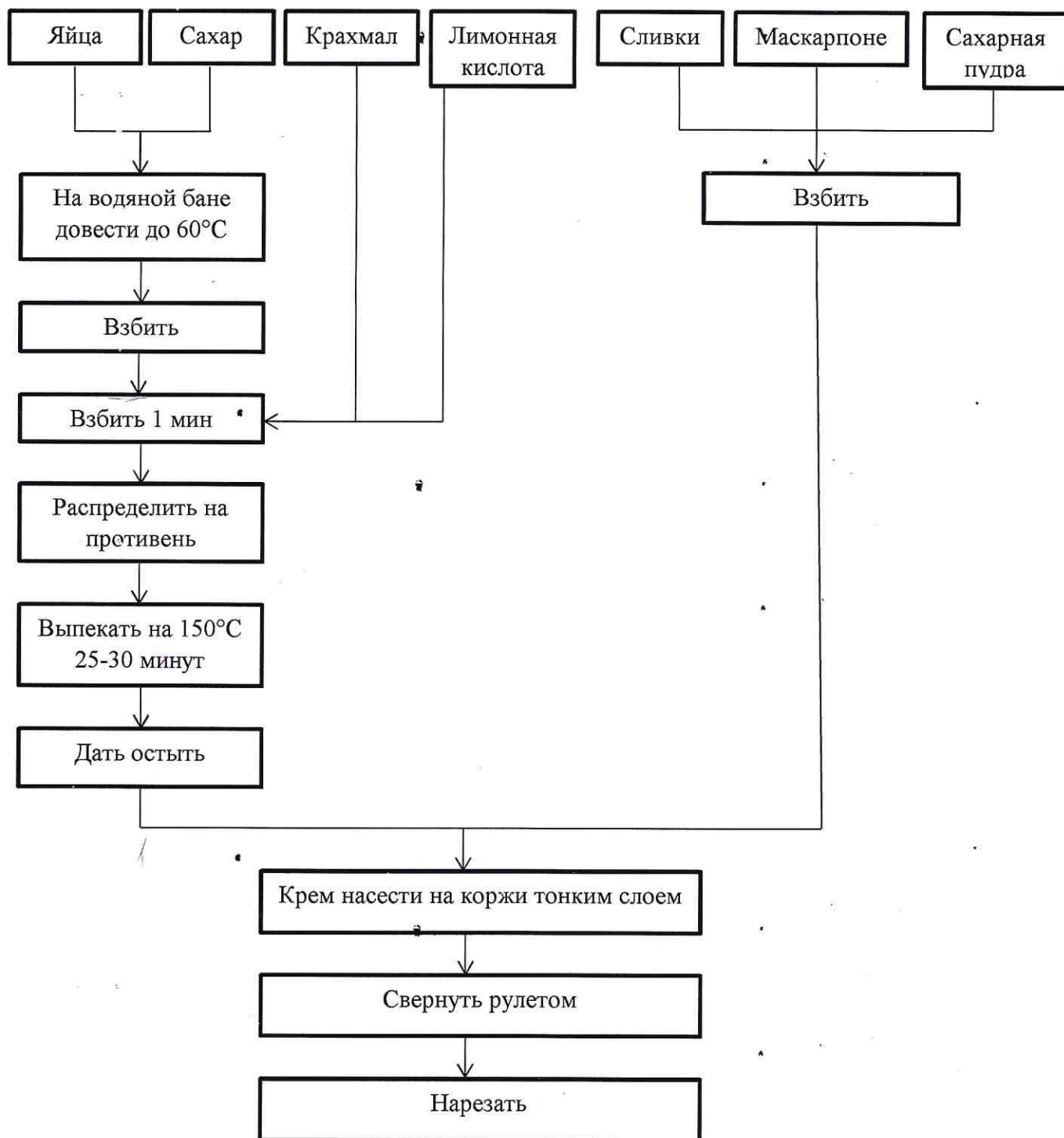


Рисунок 2 – Технологическая схема на меренговый рулет

Приложение Г

Технологическая карта на меренговый рулет

Наименование сырья	Нетто (г.)
Белок	200
Сахар	300
Крахмал	30
Лимонная кислота	5
Сливки	150
Сахарная пудра	60
Маскарпоне	250
Выход	900

Технология приготовления:

Корж: Яйца соединить с сахаром и поставить на водяную баню. Постоянно помешивая венчиком нагреть смесь до 60°C. Когда яйца нагреются до нужной температуры и сахар растворится, снять дежу с водяной бани, и начать взбивать миксером на средне-высокой скорости. Белок начнёт увеличиваться в объёме, станет более плотной консистенции и блестящий.

Когда меренга будет уже почти готова, в самом конце всыпаем крахмал и лимонный сок, взбиваем ещё недолго, чтобы распределить крахмал и лимонный сок по меренге. В результате у вас получится пышная и глянцевая плотная масса меренги.

Готовую меренгу выкладываем противень с пергаментом, разравниваем средней толщины пласт. Выпекаем в разогретой до 150°C духовке в течение 25-30 минут. Готовый корж вынимаем из духовки, переворачиваем и снимаем бумагу. Дать остывает.

Крем: Холодные сливки, маскарпоне, сахарную пудру соединить в деже, взбить на высокой скорости до плотной и пышной консистенции.

Готовый крем нанести равномерным слоем на корж, оставляя небольшое расстояние от края. Это нужно для того, чтобы в процессе сворачивания рулета крем не вылезал по краям.

Затем начинаем сворачивать рулет по широкой стороне. Готовый рулет разрезаем пополам и декорируем сверху на свой вкус.

Органолептические характеристики:

Внешний вид	Соответствующая данному наименованию изделия без повреждений, с ровным срезом. Начинка не выступать за края или быть на поверхности рулета
Цвет	Однородный, характерный для входящих в состав изделия продуктов
Вкус и запах	Сладкий, мягкий, с легким, сливочным кремом
Консистенция	Воздушная, рассыпчатая, однородная масса коржа и однородная, гладкая крема держит форму

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении производственной практики (по профилю специальности) практики студентом

Студентка Польская Марина Андреевна

(ФИО студента)

3 СОПК-19

№ курса/группы

проходил практику с «28» февраля 2022 г. по «26» апреля 2022 г.

на базе КСД ВГУЭС

название предприятия

название предприятия

За период прохождения практики студентка посетила 18 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)



2022 года

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 производственную 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 108 часов в период
с «28» февраля 2022 г. по «26» апреля 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.	Рассмотрела обеспечение наличия, контролирование хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. Принимала участие в оценивании качества и соответствие технологическим требованиям	Отлично
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Принимала участие в оценивании качества и соответствие технологическим требованиям отделочных полуфабрикатов	Отлично
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Рассмотрела соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических,	Отлично

реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	красящих веществ хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
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.	Рассмотрела соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	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.	Рассмотрела соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ пирожных и тортов	отлично
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Рассматривала и оформляла технологическую документацию разрабатывая, изменяя ассортимент, разрабатывая и адаптируя рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	отлично

Заключение об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций:

освоены на базовом уровне

Дата 26 апреля 2022 г.

Оценка за практику

Руководитель практики от предприятия

подпись

Ф.И.О.

М.П.

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

ДНЕВНИК

Производственная практика

Вид практики: учебная практика/производственная практика

Павская Марина Андреевна

Фамилия, имя, отчество студента

Специальность: Правовое и кодификационное дело 43.02.15

Группа СОПк-12, курс 3

Профессиональный модуль ПМ05 Организация и ведение про-
цессов производства, оформления и подготовки к реали-
зации художественных научных конструкторских изделий
сложного ассортимента с учетом особенностей различных
категорий потребителей видов и форм обслуживания

Владивосток 2022

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

Чупеева Светлана Викторовна

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

Иванова Г.С.

3. Место практики _____

КРД 82420

4. Период практики: с 28.02.22г. по 26.04.22г.

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.

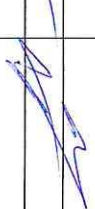
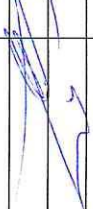
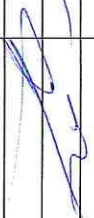
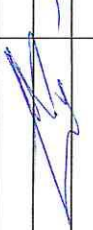
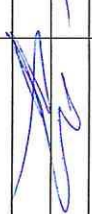
По прибытии на место практики (основной этап)

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]

№ п/п	Дата	Краткое содержание работ	Оценка	Подпись руководителя от предприятия
11	4.04	Организация рабочего места по проекту. Книга поэта "Медовик", "Наполеон"	5	
12	5.04	Организация рабочего места по проекту. Книжка Бускина поэта поэта	5	
13	11.04	Организация рабочего места по проекту. Книжка Бускина поэта поэта	5	
14	12.04	Организация рабочего места по проекту. Книжка Бускина поэта поэта	5	
15	18.04	Организация рабочего места по проекту. Книжка Бускина поэта поэта	5	
16	19.04	Организация рабочего места по проекту. Книжка Бускина поэта поэта	5	
17	25.04	Организация рабочего места по проекту. Книжка Бускина поэта поэта	5	
18	26.04	Задача от поэта	5	

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

Чунава Свенденту Вукморова

(ФИО и должность лица, проводящего вводный инструктаж)

Подпись _____ Дата 15.01.2021 г.

Инструктаж получил (а) и усвоил (а)

Подпись _____
Дата 13.01.2022 _____

2. Первичный инструктаж на рабочем месте

Учешна и радоларна

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

A. Инструктаж провел (а) Чурилова С.Б.

(мастер фантасия, имя, отчество)

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

Подпись _____ Дата 15.07.2022

3. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к самостоятельной работе _____

по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело

Дата 15.08.2022г. Начальник цеха (отдела) _____ (подпись)

Руководитель
практики от 1



Руководитель практики от ОУ

«И» архив 2001