

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

**Кудашкин Олег Владимирович**

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на IV курсе по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
код и наименование специальности

Группа T-41

успешно прошел (ла) производственную практику

ПП.04.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 108 часов с «04» декабря 2020 г. по «24» декабря 2020 г.

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	6
Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	6
Участие в организации рабочих мест;	6
Оценка качества и осуществление обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве;	6
Выбор и безопасное использование технологического оборудования (механического и теплового) и производственного инвентаря);	6
Приготовление дрожжевого теста различными способами, формовка, выпечка и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста;	6
Приготовление бездрожжевых видов теста (пресного сдобного, пряничного, вафельного, песочного, пресного слоеного,	24

бисквитного, воздушного и миндально-орехового, заварного)	
Приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки;	6
Приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	6
Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	6
Контроль за точностью соблюдения рецептов;	6
Контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции;	6
Контроль качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции;	6
Предотвращение возможных дефектов;	6
Оформление технологической документации	6
<b>Итого часов</b>	<b>108</b>

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

5  
Оценка

( Ближко )  
прописью

3. База прохождения практики

Предприятие  
(организация):

Наименование

Кафе «Пит-Стоп»

Руководитель практики от  
предприятия  
(организации)  
МП

Должность  
ФИО

Директор

Егорова Наталья Олеговна

Подпись



Руководитель практики от  
филиала

Должность  
ФИО

преподаватель

Секерина Светлана Викторовна

Подпись



Дата « 24 » декабря

2020 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

## **Дневник** **производственной практики (по профилю специальности)**

**ПП.04.01 Производственная практика**

Профессиональный модуль

**ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Студент(ка) IV курса**

**Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Группа Т-41

Фамилия Кудашкин

Имя Олег

Отчество Владимирович

Период проведения практики

с « 04 » декабря 2020 года по « 24 » декабря 2020 года

## СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

### Руководитель практики от образовательной организации:

Ф.И.О.: Секерина Светлана Викторовна  
(Фамилия, Имя и Отчество)

Должность: преподаватель

### Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Егорова Наталья Олеговна  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: Директор

### Базовое предприятие (название организации)

Кафе "Psi-Gion"  
(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации) 1. Сельскохозяйск. ул. Индустриальное,  
д. 2А

Период прохождения практики  
с «04» декабря 2020г. по «24» декабря 2020г.

## **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

- Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**,
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.
- Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПСССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

## **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

#### **СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ**

<b>№ задания</b>	<b>Наименование тем и содержание</b>
1.	Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
2.	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.	Участие в организации рабочих мест;
4.	Оценка качества и осуществление обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве;
5.	Вбор и безопасное использование технологического оборудования (механического и теплового) и производственного инвентаря;
6.	Приготовление дрожжевого теста различными способами, формовка, выпечка и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста;
7.	Приготовление бездрожжевых видов теста (пресного, сдобного, крошкового)
8.	Приготовление бездрожжевых видов теста (пряничного, вафельного)
9.	Приготовление бездрожжевых видов теста (песочного, пресного слоеного)
10.	Приготовление бездрожжевых видов теста (бисквитного, воздушного, миндально-орехового, заварного)
11.	Приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки;

12.	Приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
13.	Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
14.	Контроль за точностью соблюдения рецептур;
15.	Контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции;
16.	Контроль качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции;
17.	Предотвращение возможных дефектов;
18.	Оформление технологической документации



М.П. (печать организации)

«04» декабря 2020 года

Руководитель практики  
от организации \_\_\_\_\_  
(подпись)

Ознакомлен:  
студент \_\_\_\_\_  
(подпись)

# ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Егорова Наталья Олеговна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

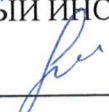
## ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 04.12.20 г.


## ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 04.12.20 г.

## ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 17.12.20 г.

## ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил (а)

Кудашкин Олег Владимирович

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)



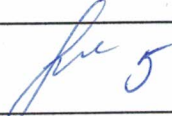
Подпись  Дата 04.12.20 г.


Подпись  Дата 04.12.20 г.


Подпись  Дата 17.12.20 г.



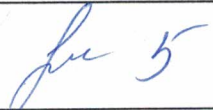
Подпись  Дата \_\_\_\_\_




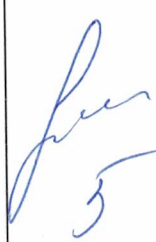
Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
04.12.2020	<p>Участвовал в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>В ассортимент изделий входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пирожки жаренные с начинками;</li> <li>• Булочка «Веснушка»;</li> <li>• Сосиска в тесте;</li> <li>• Пирожки печеные с начинками;</li> <li>• Слойки с начинками;</li> <li>• Сдоба обыкновенная;</li> <li>• Ватрушка с творогом;</li> <li>• Булочка с маком.</li> </ul>	
05.12.2020	<p>Участвовал в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, слоеных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий. Технологический процесс состоит из следующих стадий: хранения и подготовки сырья, приготовления и замеса теста, формование изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов, начинок, выпечки, отделки и кратковременного хранения готовых изделий.</p> <p>Для развеса продуктов используют весы и мерную посуду.</p> <p>Перед замесом теста муку просеивают непосредственно в тестомесильном отделении вдали от других рабочих мест. Для просеивания муки используются сито.</p> <p>Для оформления кондитерских изделий применяют пластмассовые или жестяные трубочки, которые вкладывают в мешки из плотной ткани, специальные шприцы, гребенки из алюминия или жести и ряд других приспособлений.</p> <p>Рабочее место для формования изделий оборудуют столами.</p> <p>Срок хранения кондитерских изделий от 7 до 36 ч.</p>	
07.12.2020	Изучил организацию рабочих мест на данном предприятии.	

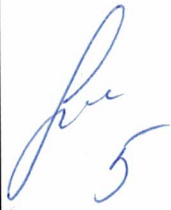


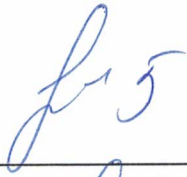
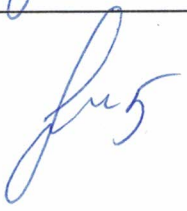
	<p>Кондитерского цеха нет, все готовят в одном помещении, где есть отдельные рабочие места. Предусматривают, кладовую готовых изделий.</p> <p>На рабочем месте для обработки яиц устанавливается производственный стол с овоскопом, ванны для их санитарной обработки, подтоварник.</p> <p>Просеивание муки осуществляется по соседству с отделением замеса теста. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник. Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственным столом, ванной полной горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, цедилки, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.</p> <p>На рабочем месте приготовления песочного, бисквитного, миндального теста установлена тестомесильная машина (для замеса песочного теста), взбивальная машина для замеса миндального, бисквитного теста, производственный стол со встроенной ванной и производственный стол с охлаждаемой камерой для хранения теста, тестораскаточная машина.</p> <p>На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф.</p> <p>На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарские шкафы, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.</p>	
08.12.2020	<p>Ознакомился с оценкой качества и осуществления обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве.</p> <p>Все поступающее сырье, и выпускаемая продукция отвечает требованиям действующих стандартов, технических условий, медико-биологических требований, имеет гигиенические сертификаты или качественные удостоверения.</p> <p>Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Соль храниться в отдельных ларях с крышками. Жиры, яйца и молочные продукты</p>	



	<p>хранятся в холодильных камерах при температуре от 0 до +4° С. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом.</p> <p>Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении должна быть не более 4 часов.</p>	
09.12.2020	<p>Ознакомился с выбором и безопасным использованием технологического оборудования (механического и теплового) и производственного инвентаря.</p> <p>К механическому оборудованию относятся машины тестомесильные, взбивальные.</p> <p>Тепловое оборудование включает жарочные электрические шкафы.</p> <p>Для замеса теста рабочие места оборудуют тестомесами и кремозбивальными машинами. Холодильное оборудование необходимо для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся продуктов при пониженной температуре.</p> <p>Для работы с жарочным шкафом подготовить для выпечки исходные полуфабрикаты. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.</p> <p>Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.</p> <p>Не оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф.</p> <p>Требования безопасности по окончании работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выключить тепловое и электрооборудование, при выключении из розетки не дергать за шнур.</li> <li>- не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого жарочного оборудования водой.</li> <li>- после отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.</li> <li>- произвести санитарную обработку оборудования, рабочего стола, посуды и кухонного инвентаря.</li> <li>- провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию. Доложить об этом руководителю.</li> </ul>	

	- снять саноджду, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.	
10.12.2020	<p>Научился готовить дрожжевое тесто различными способами, формовать, выпекать сложные хлебобулочные изделия и праздничное тесто.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста:</p> <p>Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим количеством сдобы и состоит из двух стадий: приготовления опары и замеса теста после окончания брожения опары.</p> <p>Для приготовления опары берут 35–60 % муки, 60–70 % воды и 100 % дрожжей.</p> <p>Сначала в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2–3 ч в теплое место.</p> <p>Спустя 2–3 ч опара увеличивается в объеме в 2–2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки.</p> <p>К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой – 15 мин.</p> <p>Тесто поднимается равномерно, без разрыва в течение 2–2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1–2 обминки.</p>	
11.12.2020	<p>Изучил приготовление бездрожжевого теста, такое как пресное, сдобное, крошковое.</p> <p>Приготовление пресного сдобного теста: тесто замешивают в деже тестомесильной или взбивальной машины. Сначала при медленном вращении рычага размягчают маргарин или масло до пластичного состояния в течение 5-8 мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно готовят раствор кислоты и сахара-песка в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками диаметром 1-2 мм и постепенно вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды.</p>	
12.12.2020	<p>Изучил приготовление бездрожжевого теста, такое как пряничное, вафельное.</p> <p>Приготовление вафельного теста: желтки, соду</p>	

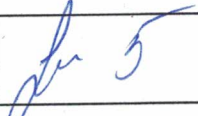
	<p>питьевую, соль и 20% нормы воды перемешивают до получения однородной консистенции. Добавляют остальное количество воды, 50% муки и перемешивают 6-8 мин. Затем постепенно вводят остальную муку и замешивают тесто до готовности 15 мин. Готовое тесто процеживают. Вафельные листы выпекают в электровафельнице. Вафельницу нагревают до 170°C и на нижнюю плиту наливают тесто небольшими дозами. При сжатии плит тесто расплывается по всей поверхности. Время выпечки вафельных листов 2-3 минуты.</p> <p>Приготовление пряничного теста (заварным способом): В наплитный котел загружают сахар, патоку или мед, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают до 70-75°C до полного растворения сахара.</p> <p>Добавляют просеянную муку и замешивают с горячим сиропом как можно быстрее (10-12 мин). Охлаждают заварку до 25-27°C. Без предварительного охлаждения замешивать тесто нельзя, так как оно теряет свойства. После охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции. Готовое тесто раскатывают в пласт необходимой толщины и формуют изделия, используя различные приспособления в виде металлических выемок или деревянных форм. Сформованные изделия укладывают на сухие листы и сразу же выпекают при температуре 200- 240°C в течение 10-15 мин.</p>	
14.12.2020	<p>Изучил приготовление бездрожжевых видов теста, таких как песочное, пресное, слоеное.</p> <p>Приготовление песочного теста: зачищенное масло или маргарин кладут во взбивальную машину, включают ее на медленный ход и взбивают масло до тех пор, пока оно не приобретет пластичность. После этого добавляют остальные продукты (по норме), кроме муки, включают машину на быстрый ход и взбивают массу в течение 12-15 мин., периодически снимая с краев машины прилипшую массу. Затем добавляют муку и переключают машину на тихий ход, чтобы мука не распылялась. Замешивают тесто 2-3 мин.</p> <p>При длительном перемешивании теста клейковина набухает, и тесто теряет свою пластичность, делается резиновым и трудно формируется. При выпечке изделия из такого теста приобретают бугристую поверхность, на которую</p>	

	<p>помада и начинка ложатся неравномерно. Затрудняется резка пластав, отсутствует рассыпчатость.</p> <p>Приготовление песочного теста:  Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто крошится при раскатывании, так как масло в нем находится в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими. Масло с сахаром-песком растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду пищевую, соль, эссенцию. Эссенция рекомендуется ванильная. Смесь взбивают до пышной однородной массы, при этом постепенно засыпают муку, но 7 % ее оставляют на подпыл, т. е. для дальнейшей работы с тестом. Тесто нужно замешивать быстро до однородной консистенции. При увеличении продолжительности замешивания тесто может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.</p>	
15.12.2020	<p>Ознакомился с приготовлением бездрожжевых видов теста, таких как бисквитное, воздушное и миндально-ореховое, заварное.</p> <p>Приготовление заварного теста:  Приготовление теста состоит в основном из следующих операций: заваривание муки и соединение ее с яйцами. В емкость наливают воду, добавляют сливочное масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу в течении 10 мин. Масса должна быть однородной, без комков. Ее перекладывают в котел взбивальной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 70-65 °С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают меланж. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то в процессе выпекания оно будет оседать, и изделия получатся без подъема. Из очень густого теста получаются изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубочкой. При использовании зубчатой трубочки на поверхности изделий при выпекании разрывов не получается. изделия разной формы отсаживают на кондитерские листы, слегка смазанные жиром. Если листы совсем не смазывать, то изделия прилипнут к ним, а если смазать сильно, —</p>	

	расплавятся в процессе выпекания. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 220°C , а затем 190°C.	
16.12.2020	Изучил приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки. Для приготовления и оформления кондитерских изделий используют различные виды отделочных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты — это сироп, помада, желе, крем, посыпки, глазурь, мастика, марципан, карамель и др.	
17.12.2020	Изучил приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Приготовление кремов осуществляется в помещении, где устанавливаются взбивальная машина, производственные столы с холодильными шкафами или холодильные шкафы отдельно, а также стеллажи. На рабочем месте, организуемом для отделки тортов и пирожных кремом и другими компонентами, устанавливают стол с охлаждаемым шкафом. Кондитеры оформляют изделия, нанося рисунки с помощью кондитерских мешков с различными наконечниками. Готовые кондитерские изделия направляются в кладовые или холодильные камеры цеха для кратковременного хранения. Изготовленные изделия укладывают в специализированную тару.	
18.12.2020	Ознакомился с оформлением и отделкой сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Украшать изделия можно различными способами, например: какао-порошок, сахарная пудра, крем, белковая, фруктовая, масляная и мучная рисовальные массы, марципан и т.п.	
19.12.2020	Занимался контролем за точностью соблюдения рецептур. Все продукты для каждого вида теста взвешиваются на электронных весах, при использовании муки учитывался упек, учитывался сезон для фруктов и овощей	
21.12.2020	Ознакомился с контролем режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции. Для каждого определенного вида теста устанавливается свой режим выпекания. И для получения изделий хорошего качества их надо строго соблюдать.	

	<p>Для мелких изделий из дрожжевого теста устанавливается температура 260 – 280°C, так как они быстро прогреваются и не успевают высохнуть, пока образуется корочка.</p> <p>Крупные сдобные и плохо разрыхленные изделия выпекают при более низкой температуре 200 – 220°C, так как медленный нагрев изделий способствует их равномерному пропеканию.</p> <p>Чем крупнее изделия и чем больше в них положено сахара – песка и другой сдобы, тем ниже должна быть температура выпекания иначе корочка обуглится, изделия останутся сырыми.</p>	
22.12.2020	<p>Ознакомился с контролем качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Готовые изделия из любого вида теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу.</p> <p>Трещины на поверхности недопустимы.</p> <p>Цвет изделий - от золотисто-желтого до светло-коричневого, цвет белково-воздушного печенья - белый.</p> <p>Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот.</p> <p>Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.</p> <p>Хранят готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6-20°C в лотках, укладывая их так, чтобы они не потеряли форму.</p> <p>Срок реализации 24 ч.</p>	
23.12.2020	<p>Изучил виды и предотвращение возможных дефектов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изделия, в рецептуру которых входит сахар, имеют бледную корку. Причиной может быть то, что в тесто не введен сахар или неправильно дозирован. Способ устранения: проверить дозировку сахара</li> <li>2. Посторонний запах или привкус. Причиной может быть наличие в муке примесей полыни, горчица или какого-либо постороннего запаха или вкуса. Способы устранения: переработать муку вместе с нормальной мукой.</li> <li>3. Бледная корка, хлеб тяжелый, мякиш сыропеклый, липкий. Причиной может быть недостаточная длительность выпечки при нормальной температуре в пекарной камере. Способ устранения: увеличить продолжительность выпечки</li> <li>4. Отслаивание корки</li> </ol>	



	Причиной может быть плохое обращение с горячим хлебом при выемке. Способ устранения: устранить неосторожное обращение с хлебом при выемке из печи	
24.12.2020	Оформлял технологическую документацию.	

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

За время прохождения практики Кудашкина О.В. проявила себя с хорошей стороны. Вовремя выполнила все поручения, ответственно подошла к выполнению всех поручений и заданий. С первых дней практики хорошо показала себя в коллективе, велела себя общаюсь со всеми коллегами.

\_\_\_\_\_



Руководитель практики  
от организации

(подпись)

Егорова Н.О.

(расшифровка подписи)

## Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Качество выполнения работ по производственной практике оценено руководителем практики от предприятия на 5 (отлично).

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит полную характеристику предприятия общественного питания – ИП Егорова Н.О. кафе «Пит-Стоп», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на данном предприятии. Предоставлены необходимые технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, выполненные практикантом, логично сделаны выводы и заключения. Допущены незначительные нарушения в оформлении отчета.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала - 5(отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

Руководитель практики от филиала

  
(подпись)

Секерина С.В.  
(расшифровка подписи)

## Отчет

по производственной практике  
**ПП.04.01 Производственная практика**

Профессиональный модуль  
**ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент  Кудашкин Олег Владимирович  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы Т-41

Руководитель практики от организации

Директор  
(должность)  
Егорова Наталья Олеговна  
(фамилия, имя, отчество)



Руководитель практики от филиала

 Секерина Светлана Викторовна  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«24» декабря 2020 года

«24» декабря 2020 года

Смоленск, 2020 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Характеристика предприятия общественного питания**

**2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на данном предприятии**

**3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия**

**Выводы и заключения**

**1. Характеристика предприятия общественного питания**  
Столовая «Пит – Стоп» находится в отдельном здании. Здание из белого кирпича состоит из 2-х этажей. Заведение находится на 2-ом этаже.



Рисунок 1 – Фасад столовой

В данном предприятии общественного питания один зал, который позволяет удобно разместить от 40 до 50 гостей на любом торжественном мероприятии. Интерьер в этом заведении в современном стиле – минимализм. Частичная укладка стен кирпичом и светлый тон самих стен визуально расширяют помещение и создают максимум пространства. Большое окно с римской шторой и множество светильников на стенах создают уют. Несмотря на простату зала, данное заведение славится своими недорогими, но вкусными блюдами.



Рисунок 2,3 – Дизайн столовой



Рисунок 4 – Банкетный зал

Столовая «Пит – Стоп» работает с 8:30 до 20:00. Можно заказывать блюда на указанный домашний адрес. Имеется Wi-Fi. Адрес: г. Смоленск, ул. Индустриальная, д. 2 «А». Телефон: + 7 4812 55-15-56.

## **2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на данном предприятии**

В столовой на кухне разделения на цеха не имеется. Кухня представляет собой помещение в виде одного небольшого цеха с линиями для приготовления горячих, холодных блюд, а также мучных и кондитерских изделий.

В центре стоят электрические плиты, сбоку около стены жарочные шкафы. По другую сторону от горячего отделения находится место для приготовления мучных и кондитерских изделий. Оно состоит из производственных столов, тестомесов, жарочных шкафов, пароконвектомата.

На производственных столах устанавливаются кухонные весы, миксер, блендер. На стеллажах лежат кондитерские мешки, венчики, сито, столовые приборы, формы для выпекания, кольца и т.д.

На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф.

На кухне имеются 2 раковины для мойки рук и кухонных инструментов и инвентаря. Так же в столовой имеется отдельная ванная для мытья и обработки продуктов.

Рядом с кухней помещением находится кладовая комната, в которой хранятся продукты.

Кухня спроектирована по всем санитарным нормам, поэтому имеет вытяжку и связь с посудомоечным отделением. Для хранения кухонного оборудования, инвентаря на кухне предусмотрены полки и стеллажи.

Особенностью технологического процесса является то, что все блюда готовятся в одном цеху, где находятся рабочие места для различных блюд.



### 3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

#### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

##### Ватрушки «Венгерские»

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Ватрушки «Венгерские», вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сэндвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Мука	171	171
2	Сахар-песок	33	33
3	Соль	2	2
4	Дрожжи	7	7
5	Молоко	71	71
6	Масло сливочное	100	100
7	Меланж	18	18
8	Творог	85	85
9	Лимон	4	4
10	Сахарная пудра	10	10
Выход блюда			5 штук по 90 грамм

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом, но замешивают его на молоке. Прослаивают заранее сливочным маслом. Тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и нарезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат выпускают фарш, заворачивают конвертом, укладывают на противень, выдерживают 10 минут и выпекают при температуре 230-240°C в течении 15-20 минут.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на пирожковой тарелке

5.2. Температура подачи 12-14°С.

5.3. Срок годности при хранении не более 48 часов с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подан на пирожковой тарелке.
Консистенция	Мягкая, нежная
Цвет	Светло-коричневый
Вкус	В меру сладкий
Запах	Свежей выпечки

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

## 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
47,3	49,5	165,6	1323

Ответственный разработчик: Ф.И.О. Кудашкин О.В

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

### Печенье Ленинградское

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Печенье Ленинградское, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сэндвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Мука	418	418
2	Сахар-песок	139	139
3	Сахарная пудра	390	390
4	Меланж	321	321
5	Эссенция	3	3
Выход блюда			1271 грамм

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Пудру взбивают с меланжем 10-20 минут. Добавляют эссенцию, муку и замешивают тесто. В кондитерский мешок наливают тесто и отсаживают круглые лепешки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Посыпают сахаром. Печенье ставят в сухое теплое место на 1-2 часа. Когда образуется корочка выпекают при температуре 180-200°.

#### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на пирожковой тарелке

5.2. Температура подачи 12-14°С.

5.3. Срок годности при хранении не более 48 часов с момента окончания технологического процесса.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подан на пирожковой тарелке.
Консистенция	Мягкая, нежная
Цвет	Светло-коричневый
Вкус	В меру сладкий
Запах	Свежей выпечки

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

### 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
79	91	782	4570

Ответственный разработчик: Ф.И.О. Кудашкин О.В

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

### Ушки слоеные

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Ушки слоеные, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сэндвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Мука	355	355
2	Масло сливочное	236	236
3	Яйца	½	20
4	Соль	3	3
5	Кислота лимонная	0,5	0,5
6	Вода	128	128
7	Тесто слоеное, п/ф	-	529
Выход блюда		10 штук по 50 грамм	

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Готовое слоеное тесто раскатывают слоем 3 мм на столе, посыпанном сахаром. Раскатывают лепешку, сворачивают с двух сторон к середине в виде рулета, затем разрезают на изделия массой 65 г, укладывают на кондитерский лист и выпекают при температуре 240-250°C.

#### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

- 5.1. Блюдо подается на пирожковой тарелке  
5.2. Температура подачи 12-14°C.  
5.3. Срок годности при хранении не более 48 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ  
6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подан на пирожковой тарелке.
Консистенция	Мягкая, нежная
Цвет	Светло-коричневый
Вкус	В меру сладкий
Запах	Свежей выпечки

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
32	145	285	2600

Ответственный разработчик: Ф.И.О. Кудашкин О.В

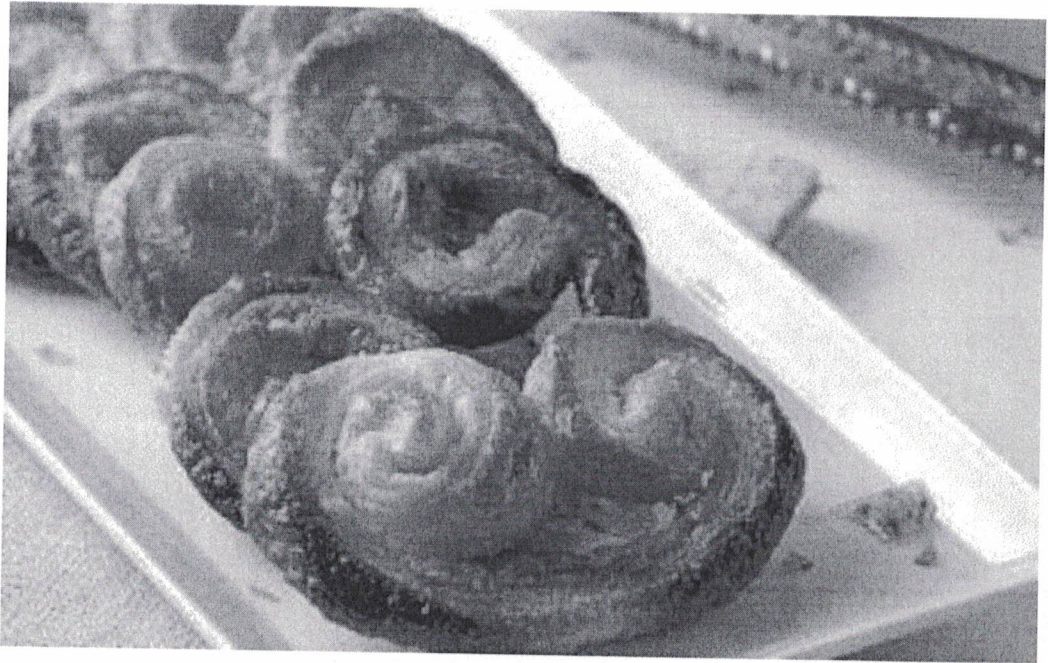


Рисунок 5 – Ушки слоеные



Рисунок 6 – Ватрушки венгерские



Рисунок 7 – Круассаны



Рисунок 8 – Слойка с повидлом



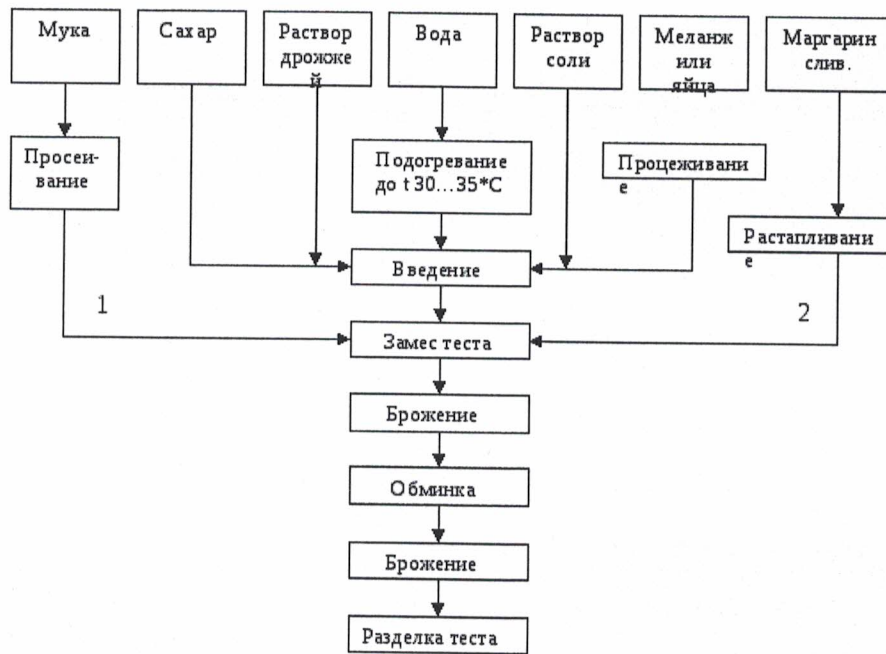


Рисунок 9 - Схема приготовления дрожжевого теста

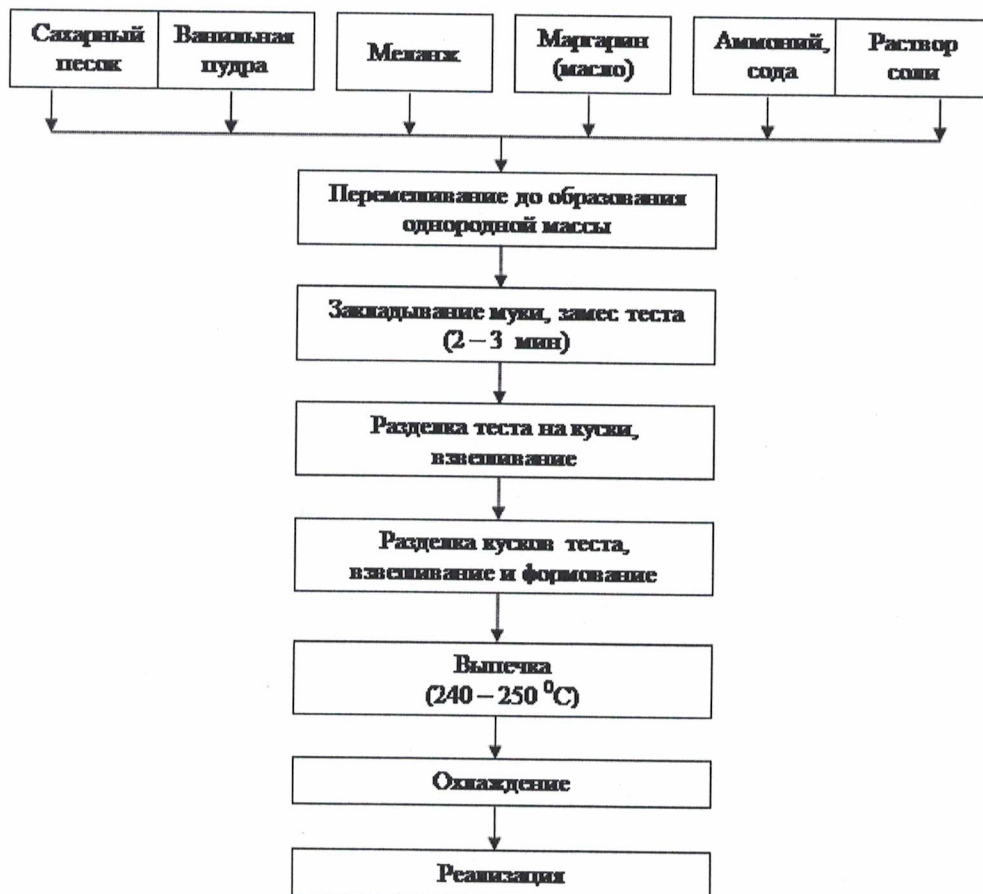


Рисунок 10 – Схема приготовления заварного теста

## Выводы и заключения

За время прохождения производственной практики я научился понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе прохождения практики научился проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование; использовать различные технологии приготовления и оформления; оценивать качество готовых блюд.

За время прохождения практики мной был получен опыт, который поможет мне в дальнейшей учебе и при трудоустройстве.