

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГПОУ КемТИПиСУ)**

Письменный отчет

**По учебной и производственной практике
по профессиональному модулю**

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации Яблок запеченных, крафинов, кофе по-восточному.

Студента (ки):Кобелевой А. В
Курса 3 Группы ПКД -2008 обучающейся
по профессии **43.02.15**
Руководитель практики в группе:
Липинская Л.В./Баранец С.Ю

Отчет сдан на проверку: « _____ » _____ 2023 г

Отчет допущен к защите с оценкой _____

оценка прописью подпись руководителя практики в группе

Кемерово 2023г

Содержание

Введение.....	3
1.Ассортимент блюд предприятия.....	5
2.1.Технологические карты десертов и напитков ».....	6
2.2.Технологические схемы.....	7
2.3.Инновации по данному модулю.....	8
Заключение.....	11
Список использованных источников.....	13

Введение

Я, Кобелева А.В проходила учебную и производственную практику по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в производственных цехах **техникума КЕМТИПISУ по адресу г. Кемерово, ул. Радищева**

Я находилась на практике шесть часов с 8.00 до 14.00 ежедневно, кроме воскресенья.

В производственных цехах ресторана имеются производственные помещения, в которых я проходил практику , **а именно: линия раздачи (столовая), горячий цех, холодный цех. мойка посуды.** За мной был закреплен наставник, который помогал отрабатывать и совершенствовать навыки на учебной и производственной практике

Также я работал самостоятельно и внимательно изучил планировку и оборудование горячих цехов по приготовлению разнообразного ассортимента горячей продукции и линии раздачи.

Целью прохождения учебной практики

- является закрепление, углубление и применение на практике знаний, полученных в процессе теоретического обучения на МДК 04.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», МДК 04.02 «Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента »обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения процессов, направленных на формирование необходимых умений, общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по профессии 43.01.09 Повар. кондитер.

Целью прохождения производственной практики

-совершенствование, углубление и закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий и учебной практики, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей повара, а также формирование социально-личностных компетенций и опыта самостоятельной деятельности, необходимых для работы в профессиональной среде.

Общие компетенции		
Индекс	Формулировка	Ступени уровней освоения компетенции

с		
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями по выбору способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. <u>Повышенный:</u> Точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах, оптимально определяет этапы их решения, правильно оценивает риски на каждом шагу.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<u>Пороговый:</u> Выделяет профессионально-значимую информацию. <u>Повышенный:</u> Задает вопросы, указывающие на отсутствие информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности. Пользуется разнообразной справочной литературой, интернет-ресурсами.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями по планированию и реализации собственного профессионального и личностного развития. <u>Повышенный:</u> Точно и адекватно применяет современную и научную профессиональную терминологию.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями правил коммуникативного взаимодействия, принципов профессиональной этики и делового общения <u>Повышенный:</u> Соблюдает принципы профессиональной этики и делового общения. Участвует в коллективных формах работы
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями по осуществлению устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста <u>Повышенный:</u> Грамотно, устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; толерантно ведет себя в рабочем коллективе.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями по проявлению гражданско-патриотической позиции. <u>Повышенный:</u> Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями по содействию сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, действию в чрезвычайных ситуациях. <u>Повышенный:</u> Точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления в процессе профессиональной	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями по использованию средств физической культуры для сохранения и укрепления в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<u>Повышенный:</u> Точно соблюдает правила, необходимые для сохранения и укрепления в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями о возможности использования информационных технологий в профессиональной деятельности <u>Повышенный:</u> Демонстрирует навыки, адекватно использует информационные технологии для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями о пользовании профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. <u>Повышенный:</u> - Адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; применяет нормативную документацию на государственном и иностранном языке в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции		
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями и навыками по алгоритму действий по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. <u>Повышенный:</u> Демонстрирует навыки последовательного выполнения действий при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями и навыками по приготовлению, непродолжительному хранению холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <u>Повышенный:</u> Демонстрирует навыки по приготовлению, непродолжительному хранению холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания..
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями и навыками по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <u>Повышенный:</u> Демонстрирует навыки по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	горячих десертов сложного ассортимента с учетом сроков и температуры хранения, реализации, в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм и потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями и навыками по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <u>Повышенный:</u> Демонстрирует навыки самостоятельного приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом сроков и температуры хранения, реализации, в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм и потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями и навыками по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <u>Повышенный:</u> Демонстрирует навыки самостоятельного приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом сроков и температуры хранения и реализации и с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<u>Пороговый:</u> Обладает знаниями и навыками по разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <u>Повышенный:</u> Демонстрирует навыки самостоятельной разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задачи учебной практики:

- изучение опыта приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, избранного в качестве места прохождения практики;
- начальная профессиональная адаптация на рабочем месте;
- получение представлений о содержании конкретных видов профессиональной деятельности, связанных с организацией приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- обретение и развитие навыков работы в коллективе, изучение приемов управления совместной деятельностью;
- формирование устойчивого интереса, чувства ответственности и уважения к избранной специальности;
- приобретение обучающимися навыков сбора и анализа информации, необходимой для последующего обучения специальности

Задачи производственной практики:

- общее повышение качества профессиональной подготовки путем углубления теоретических знаний и закрепления профессиональных практических умений и навыков;
- формирование навыков и накопление опыта практической работы посредством участия в повседневной деятельности предприятия общественного питания;
- осознание мотивов и ценностей в избранной профессии;
- совершенствование навыков работы в коллективе, изучение приемов управления совместной деятельностью;
- совершенствование навыков сбора и анализа информации, необходимой для последующего выполнения профессиональных задач.

1.Ассортимент блюд предприятия

В буфете вырабатывается большой ассортимент холодных блюд и закусок, кулинарных изделий из овощей, грибов, круп, яиц, теста, рыбы, мяса, птицы, салатов. Питание **в буфете платное**. Меню пишется ежедневно.

В ресторане «42PORT» готовят такие холодные блюда и закуски, бегерброды, салаты и кулинарные изделия, как: **Кофе Лате, горячий шоколад, Брауни, фруктовый пай, муссы, самбуки...**

Поскольку моя практика была связана с изучением ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. В ежедневном обеденном меню ресторана представлен широкий ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

Холодные и горячие десерты, напитки	Выход	Цена

2.1. Технологическая карта приготовления блюда «яблоки запеченные»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
	1 порция		2 порции		
Яблоки свежие	52	46	5,20	4,60	1. Подготовка сырья: Первичная обработка яблок. Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда. Образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220° 15 мин. Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпая рафинадной пудрой.
Сахар	7	7	0,70	0,70	
Масса печеных яблок с сахаром	-	43	-	4,30	
Рафинадная пудра	7	7	0,70	0,70	
Выход	-	50	-	5,00	

Схемы и карты делаете на все блюда из отчета!!!!!!

2.2. Технологическая схема приготовления блюда «яблоки печеные»

2.3. Инновации по данному модулю

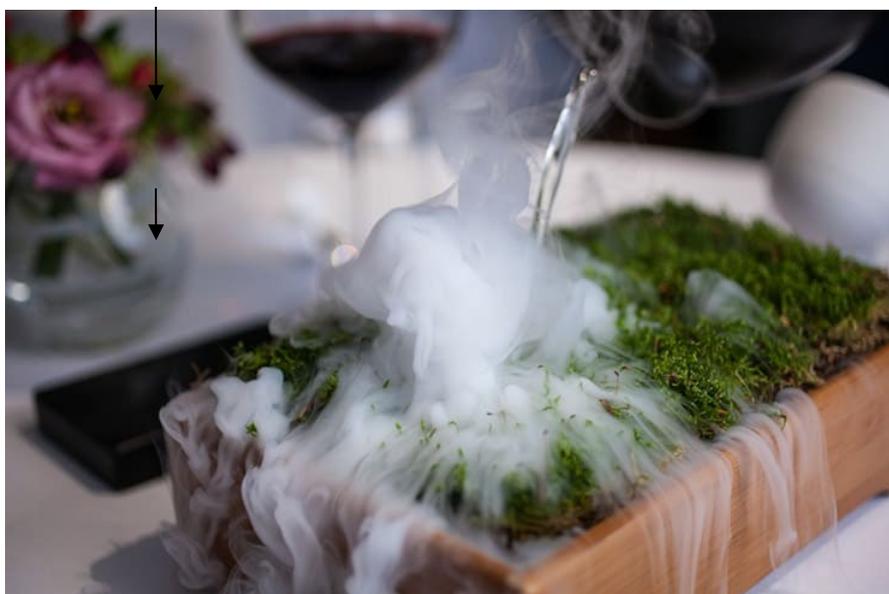
(Здесь описываются новинки в области данного модуля: холодные блюда, оборудование, инвентарь, упаковка.....)

Прикладываются фото и описание

НАПРИМЕР

Фьюжн кулинария

Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально подходят и дополняют друг друга. Все фьюжн-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что предотвращает переедание.



Заключение

За время прохождения учебной и производственной практики по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, я ознакомилась со структурой и режимом работы предприятия, ассортиментом, оборудованием и безопасными приемами работы на нем, приобрела практические навыки и умения при выполнении профессиональных обязанностей повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В ходе прохождения учебной и производственной практики я получил **практический опыт** по :

- организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

научилась:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к С учетом рекомендаций социальных партнеров я научилась:

-готовить холодный и горячие десерты, напитки сложного ассортимента

узнала:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Выполнила индивидуальное задание, приготовление, оформление и подача:

Шарлотку с яблоками, фруктовый десерт, коктейль молочный.»

Составила технологическую карту приготовления: «Шарлотку с яблоками, фруктовый десерт, коктейль молочный»

Составила технологическую схему приготовления: «Шарлотку с яблоками, фруктовый десерт, коктейль молочный»

Фото с места практики

Список использованных источников

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1 Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер.- Москва : Академия, 2019 – 304 -ISBN 978-5-4468-8720-0. - (Среднее профессиональное образование). – URL :<https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=416946> (Дата обращения: 21.09.2020). – Режим доступа : для авторизованных пользователей. - Текст : электронный

Дополнительные источники:

1 Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94724.html> (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / Москва : Дом Славянской книги, 2017. – 576 с. (15 шт.)

3.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]. Учебно-методический компьютерный комплекс. – Саратов : Корпорация «Диполь», 2014. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Систем. требования: Windows ME/2000/XP/Vista; RAM 128 Мб, SVGA 1024x768.