(cc) BY

Кузнецова Виктория Анатольевна
студентка
КГБ ПОУ «Николаевский-на-Амуре
промышленно-гуманитарный техникум»
г. Николаевск-на-Амуре, Хабаровский край

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

***Аннотация**: в статье представлен отчет по производственной практике по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, пройденной на базе кафе «Панда» в количестве 72 часов. Автором отмечается, что производственная практика является одним из основных условий закрепления полученных теоретических знаний, приобретения практических навыков по их применению, а также выявления пробелов в знаниях теории. В работе описаны такие виды деятельности, как 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.*

***Ключевые слова**: производственная практика, кондитерское дело, поварское дело.*

Таблица 1

Выполненная работа

Дата	Рабочее место	Кол. часов	Краткое содержание выполненных работ	Оценка	Отметка руководителя практики
01.06.23	Кондитерский цех	6	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования.		
02.06.23	Кондитерский цех	6	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.		
03.06.23	Кондитерский цех	6	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с		

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

			учетом соблюдения выхода изделий.		
05.06.23	Пекарский цех	6	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
06.06.23	Пекарский цех	6	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
07.06.23	Пекарский цех	6	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.		
08.06.23	Пекарский цех	6	Правила сочетаемости, использования основных продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
09.06.23	Пекарский цех	6	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
10.06.23	Пекарский цех	6	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
12.06.23	Пекарский цех	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
13.06.23	Пекарский цех	6	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов.		
14.06.23	Пекарский цех	6	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Индивидуальный план.

Цель производственной практики: производственная практика имеет цель подготовительного этапа практического обучения для последующего освоения обучающимися профессиональных компетенций.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;

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;

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;

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. Содержание практики.

В ходе прохождения практики обучающийся должен сделать следующее.

2.1. Изучить:

− разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

− 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;

− соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

− проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

− хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

2.2. Практически выполнить:

− разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

− разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

− организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

− подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

− приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

− упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

− приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

− контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

− контроля хранения и расхода продуктов.

2.3 Приобрести навыки:

− требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

− рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

− правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Отчет по производственной практике составляется в соответствии с методическими рекомендациями.

Содержание производственной практики. по ПМ/МДК 05.01. 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.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Таблица 2

Индивидуальный план прохождения производственной практики

№ п/п	Название темы	Виды выполняемых работ	Кол-во часов на тему
Тема 1.3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
		Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
		Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
		Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
		Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
		Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.	6
		Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	6
		Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6
		Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
		Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
Всего			72

6. Задание по технике безопасности, охране труда и противопожарным мероприятиям: соблюдать правила охраны труда и техники безопасности

Таблица 3

Результат освоения профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции по практике (ПК)	Освоение профессиональных компетенций (оценка)
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;	
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
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;	
ОК 1 – ОК 9	

Введение.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т. д. Один из успешных вариантов представляет собой работа личным поваром у состоятельных людей.

Производственная практика – это неотъемлемая часть учебного процесса, в ходе которого студенты самостоятельно выполняют определенные учебной программой производственные задачи в условиях реально действующего предприятия и преследует цель приобретения студентами навыков профессиональной работы по профилю специальности, необходимых для получения квалификации инженера.

Объект исследования: производственная практика.

Цель учебной практики: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий

Задачи учебной практики являются:

− закрепление знаний и умений, приобретенных обучающимися в. результате освоения теоретических курсов;

− выработка практических навыков и способствование комплексному формированию общих и профессиональных компетенций, обучающихся;

− получение практического опыта и освоение теоретических знаний.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т.к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма.

Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров.

1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Общие правила эксплуатации механического оборудования допускаются лица, прошедшие специальное обучение и инструктаж на рабочем месте.

Работать можно только на исправном оборудовании.

При обнаружении неисправностей оборудования необходимо сообщить мастеру и вывесить табличку с надписью: «Не исправен».

Оборудование должно использоваться исключительно по назначению.

Перед началом работы проверить исправность оборудования.

При работе оборудования необходимо соблюдать нормы загрузки бочка взбивальной машины МВ – 35М.

Загружают в бочок продукты и определяют их готовность только при выключенном электродвигателе.

После окончания взбивания электродвигатель выключают и после полной его остановки снимают взбиватель. Далее освобождают кронштейн, крепящий бачок.

Освободив бачок от продукта, его промывают горячей водой и просушивают. Наружную поверхность машины протирают влажной тканью.

Температуру в печи следует повышать постепенно во избежании больших неравномерных нагрузок и появления трещин в конструкции печи.

Нельзя использовать деформированные листы и поправлять их во время работы печи.

Запрещается загружать и выгружать листы с продукцией вовремя их движения.

Нельзя перегружать стеллажи для хранения готовой продукции выше нормы во избежание падения.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

В связи со значительным выделением теплоты в цехе должна работать вентиляция, вытяжная или местная.

Категорически воспрещается на рабочем месте носить кольца, серьги, украшения и остро бьющиеся предметы.

В случае получения травмы в цехе немедленно обратитесь в медпункт, сообщите о происшедшем несчастном случае мастеру или начальнику цеха с указанием причины, вызвавшей эту травму.

Противопожарная безопасность имеет своей целью изыскание наиболее эффективных, экономически целесообразных и технически обоснованных способов и средств предупреждения пожаров и их ликвидации с минимальным ущербом при наиболее рациональном использовании сил и технических средств тушения.

Пожарная безопасность – это состояние объекта, при котором исключается возможность пожара, а случае его возникновения используются необходимые меры по устранению негативного влияния опасных факторов пожара на людей, сооружения и материальных ценностей.

2. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

К факторам, формирующим качество хлеба, относятся: сырье, его подготовка, приготовление и разделка теста, выпечка, транспортировка, хранение, упаковка и маркировка.

Сырьем для изготовления хлебобулочных изделий является хлебопекарная пшеничная мука, вода, дрожжи и соль.

К вспомогательному сырью относится – сахар, патока, солод, жиры, молочные продукты, пряности, орехи, изюм, яйца.

Требования, предъявляемые к муке при подготовке к выпечке – это вкус, запах, влажность, цвет, кислотность от 3о до 5,5о. Также важным показателем является количество и качество клейковины, которая в зависимости от вида и сорта муки колеблется от 20–30% и, чтобы эта клейковина обладала большей эластичностью и упругостью.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Подготовка сырья. Муку одного сорта, но разную по хлебопекарным свойствам смешивают для улучшения этих свойств. Для удаления примесей и насыщения воздухом муку просеивают, затем пропускают через магнитоуловители и отправляют на автоматические весы или дозаторы непрерывного действия.

3. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Изделия из сдобного теста, в зависимости от массы, делятся на мелкоштучные сдобные изделия массой 0,05–0,4 кг; крупноштучные сдобные изделия массой свыше 0,4 кг.

В зависимости от назначения хлебобулочные изделия классифицируют на общего и специального диетического назначения, национальные.

Диетические хлебобулочные изделия – хлебобулочные изделия, выпеченные по специальным рецептурам и предназначенные для профилактического и лечебного питания больных с определенными заболеваниями и для лиц пожилого возраста.

Национальные виды хлебобулочных изделий – это хлебобулочные изделия, отличающиеся использованием в рецептуре местных видов сырья и/или характерной формой и/или способом выпечки.

К этой группе изделий относятся изделия в виде лепешек круглых или продолговатых по контуру; с утолщением у большинства сортов краевой части лепешки и с более тонкой средней частью, с наколами на ней или узорами, оттиснутыми штампом (чурек азербайджанский, чурек Гянджинский и др.); изделия в виде листового тонкого лаваша, выпекаемого из тестовых заготовок в виде тонкого раскатанного листа (пласта) теста, удлиненного и овального по форме.

При производстве национальных сортов хлеба применяется ржаная и пшеничная мука всех вырабатываемых сортов, в которую иногда добавляют картофельную муку, патоку, часто используют пряности (бадьян, кориандр, анис, тмин и др.). Тесто готовят на прессованных или жидких дрожжах, закваскахъ, иногда весьма своеобразного состава.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Типы национального хлеба различаются в пределах его вида. Прежде всего тип определяется тем сортом муки, которая использована для приготовления хлеба.

Именно принадлежность хлеба к определенному типу свидетельствует о его пищевой ценности.

Подтипы национальных хлебобулочных изделий различают в пределах типа в зависимости от рецептуры.

4. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Помимо традиционного российского хлеба и потребительских булочек, шоковая заморозка используется для тонких изделий – ржаных и пшеничных булочек с различными добавками, мини-багетов, классических багетов различных размеров, практически готовых блюд из замороженного хлеба (например, нарезанный багет с маслом и зеленью, багет с чесночным маслом), которые нужно только разогреть перед употреблением.

Выдувное охлаждение также широко используется для таких продуктов, как рогалики, брегели, пицца, лазанья, сосиски в тесте, тартелетки, лепешки, чачапури, панини, чиабатта, фокаччо, финский ржаной хлеб. Ирландский содовый хлеб, штрудели, сырные палочки, крендели и конвертики с различными начинками, торты, печенье, пироги, блины, слоеное тесто (обычное и дрожжевое), круассаны, чизкейки, маффины, пончики, слойки, даниши, вафли, печенье и т. д.

В последние годы спрос на замороженные полуфабрикаты значительно вырос. С точки зрения вкусовых характеристик, по мнению экспертов, нет четкой разницы между хлебобулочными изделиями и полузамороженным хлебом.

Как правило, замороженные продукты изготавливаются из натуральных ингредиентов, без каких-либо специальных добавок или усилителей.

При правильном управлении процессом производства замороженного хлеба изделия получаются более хрустящими, что придает им особую аппетитность.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

5. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Мука высшего сорта вырабатывается чаще всего из пшениц с примесью твердых, преимущественно из внутренних слоев эндосперма. Она отличается тонким помолом, имеет белый цвет с кремовым оттенком. Оболочек почти нет, содержит клейковины не менее 28%, зольность не выше 0,55%.

Применяется для выпечки высших сортов хлеба, булочных и кондитерских изделий.

Яйцо куриное состоит из скорлупы, белка и желтка. Твердая скорлупа яйца содержит в основном соли кальция, магния и фосфора. Скорлупа пронизана многочисленными порами, через которые внутрь яйца проникает воздух, а из яйца выделяются наружу пары воды, т. е. происходит обмен газов с внешней средой.

Молоко цельное сгущенное с сахаром вырабатывают следующим образом: к цельному молоку добавляют 15% сахара, затем его пастеризуют и уваривают при пониженном давлении (в вакуум-аппаратах) примерно до 7з первоначального объема. Готовый продукт расфасовывают в жестяные или стеклянные банки и бочки.

Масло сливочное изготовляют из пастеризованных сливок сладких или сквашенных молочнокислыми бактериями. Цвет от белого до светло-желтого цвета. Вкус и запах масла должны быть чистыми, характерными для каждого вида масла, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция сливочного масла при температуре 10 – 12 ^{0}С плотная, однородная, в разрезе слегка блестящая и сухая на вид или же с равномерно распределенными мельчайшими капельками влаги.

6. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.

При приготовлении кремов из таких смесей требуется только добавить к смеси воду комнатной температуры и взбить (соотношение, скорость взбивания – по рекомендации изготовителя).

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Вкус, аромат, цвет крема зависят от состава вводимых ароматизаторов, красителей, вкусовых добавок.

В готовые кремы можно добавлять взбитые растительные сливки, свежие фрукты или ягоды, готовые фруктовые начинки, позволяющие расширить ассортимент готовых кремов.

Применение разнообразных видов сухих смесей позволяет не только разнообразить ассортимент, но и улучшить декорирование изделий, интенсифицировать процесс и улучшить санитарно-гигиеническое состояние производства.

Хранят смеси в прохладном месте, в плотно закрытой таре до шести месяцев.

В состав сливочных кремов входят сахарная пудра или сахар-песок, модифицированный крахмал, сухое обезжиренное молоко, растительное масло, стабилизатор (альгинат натрия), природный краситель бета – каротин, сорбат калия, ванилин, ароматизаторы и красители.

7. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Для рациональной организации технологического цикла производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, определения выбора и вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов необходимо соблюдать определенные технологические принципы: безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья и соблюдения рецептур, наилучшего использования оборудования.

Принцип безопасности является основным принципом при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, связанный с физико-химическими и микробиологическими показателями, предусмотренными во всех видах нормативной документации.

При выборе пищевых ингредиентов, разработке новых технологий и рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий всегда учитываются показатели безопасности.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

8. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

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

Гарантом сохранности качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, и сокращения товарных потерь является соблюдение режима хранения.

Основными показателями, характеризующими режим хранения продукции, являются температура воздуха и относительная влажность воздуха, санитарно-гигиенические условия, освещенность, вентиляция помещений. Большое значение имеет правильное размещение и укладка продукции, соблюдение правил товарного соседства.

Хранение выпеченных хлебобулочных изделий до отпуска их в торговую сеть осуществляется в остывочных отделениях предприятия, вместимость которых рассчитывается с учетом хранения сменной выработки изделий.

Температура в остывочном отделении должна быть 18 – 20 ^{0}С при относительной влажности воздуха 65–70%.

9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Упакованные хлебобулочные изделия укладывают в чистые деревянные лотки (изделия с дефектами отбраковывают).

Для изделий большой массы используют трехбортные лотки с решетчатым дном, а для мелкоштучных булочных и сдобных изделий – четырехбортные со сплошным дном. В настоящее время широко применяют легкие пластмассовые лотки, хорошо поддающиеся санитарной обработке.

Для перевозки хлебобулочных изделий в торговую сеть используют специальные автомобили с закрытым кузовом, где расположены направляющие утолки для установки лотков, или автотранспорт, оборудованный для перевозки контейнеров.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Транспорт, используемый для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь четкую надпись «Хлеб». Перед погрузкой транспорт и тара обязательно осматриваются и очищаются.

Каждая партия хлеба, хлебобулочных должна быть снабжена сертификатами, качественными удостоверениями.

Масса тары в общем объеме перевозок достигает 18 – 20%. Погрузка, разгрузка, хранение, транспортировка, укладка хлеба и хлебобулочных изделий регулируется положениями ГОСТ 8227 – 56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование».

Поэтому материалы для упаковки изделий выбирают стойкие к внешним воздействиям среды. Упаковка также придает красивый и привлекательный вид изделиям.

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания):

− покупайте кондитерские, хлеб и булочные изделия в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции;

− рассчитывайте объем покупаемой хлебной продукции только на очередной прием пищи или хотя бы на период, не превышающий сроки годности данного изделия (напоминаем срок годности пшеничных хлебов 24 часа, ржаных – 36 часов);

− не храните хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах, лучше в воздухопроницаемой хлебнице или тканевом мешке, а если температура воздуха в квартире более 20 ^{0}С – то в холодильниках, кондитерские изделия без крема храните при температуре от 18 ^{0}С до 21 ^{0}С без попадания прямых солнечных лучей;

− храните кондитерские изделия с кремом обязательно в холодильнике (, при употреблении соблюдайте сроки годности.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Оборудование в цехе расставляется по ходу технологического процесса, с учетом технологии и санитарных норм, но с учетом максимального удобства для работы повара таким образом, чтобы при выполнении операции как можно меньше тратилось времени и сил на лишние хождения, перенос грузов и т. д. Всегда нужно помнить, что все эти, казалось бы, мелочи, скажутся, в конечном счете, на производительности труда, на качестве продукции.

Организация рабочего места должна быть продумана до мелочей: откуда поступает сырье, куда и на что оно ставится, как хранится, на каком оборудовании перерабатывается, во что оно выкладывается, чем выкладывается, где и как охлаждается и хранится? На все эти вопросы необходимо ответить, поставив себя на место повара, продумав все его движения.

Повара необходимо обеспечить оборудованием, инвентарем, расходным материалом, хоз. средствами в необходимом количестве, но продумано, с учетом загрузки оборудования.

Например, в холодный цех для хранения заготовок рациональнее покупать тазы прямоугольной или квадратной формы, причем емкость их должна быть различной – от 2-х литровых до 9-ти литровых, желательно из нержавеющей стали или пищевого алюминия, так рациональнее используется площадь холодильного шкафа, меньше занимается места, посуда из нержавеющей стали и алюминия служит долго.

Под рукой повара должен быть магнит для ножей, над столом. Весы должны располагаться в цехе в двух направлениях: при формировании салата (взвешивание ингредиентов) и при его отпуске.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Правила приведения рабочего места в порядок распространяются не только непосредственно на тот стол, за которым работает повар. Есть отдельные нормативы по мытью посуды, кухонного инвентаря и оборудования. Их обязан знать и соблюдать каждый повар.

Мытье посуды механическая мойка посуды осуществляется в профессиональных моечных машинах.

Используют технику в соответствии с имеющейся инструкцией. Однако без ручной обработки обойтись не удастся.

Обработка оборудования выполняется по мере его загрязнения в течение дня. Обязательно его мытье после завершения смены.

Поверхности рабочих столов моют не просто водой, а с использованием дезинфицирующих средств. Минимальная температура воды составляет 40 ^{0}С. После обработки оборудование насухо вытирают.

Если сотрудник допускается до мытья оборудования впервые, он должен быть проинструктирован менеджером по персоналу. Недопустимо осуществлять уборку оборудования, если оно включено в электросеть.

При проведении обработки нужно следить за тем, чтобы вода не попала в электрические детали.

Плиту, печи, фритюр и другие приборы, работающие при высокой температуре, моют только после полного остывания.

Заключение.

По результатам прохождения практики прихожу к следующим выводам.

1. Производственная практика является одним из основных условий закрепления полученных теоретических знаний, приобретения практических навыков по их применению, а также выявления пробелов в знаниях теории.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

2. Безусловно, продолжительность практики не позволяет в полном объеме освоить все направления деятельности предприятия, однако дает возможность получить начальную практическую подготовку, оценить свои возможности и окончательно выбрать будущую специальность.

3. Считаю, что программу практики выполнила в полном объеме, получив необходимые практические навыки и закрепив полученные теоретические знания. Поэтому цель практики считаю достигнутой.

Приложение 1

Рис. 1. Фотоотчёт прохождения практики

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Рис. 2. Фотоотчёт прохождения практики

Список литературы

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992. №2300-ФЗ // Рос. газета. – 1992. – №15. – С. 80.

2. ГОСТ Р 51705.1–2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП: общие требования. – М.: Издательство стандартов, 2004. – 56 с.

3. ГОСТ Р 53106–2008. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2008. – 67 с.

4. ГОСТ 31985–2013. Услуги общественного питания. Межгосударственный стандарт. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2015. – 67 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. – 7-е изд. – М.: Академия, 2013. – 512 с.

6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для среднего профессионального образования. / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2020. – 400 с.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова. – М.: Академия, 2015. – 304 с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования / В.П. Золин. – М.: Академия, 2019. – 400 с.

9. Мыслицкая Е.А. Методические рекомендации по оформлению отчета о прохождении производственной практики для специальностей программ подготовки специалистов среднего звена / Е.А. Мыслицкая. – КГБ ПОУ НПГТ, 2023. – 28 с.

10. Родина И.Ю. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента / И.Ю. Родина [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2023/09/19/pm-0 (дата обращения: 13.03.2024).

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)