

**Отчет по производственной практике по программе профессионального модуля
«ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.»
специальность 260807
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**



фото

Руководитель практики:
Автор презентации :

Ознакомление с работой ПОП и прохождение инструктажа о прохождении производственной практики.

Определение типа предприятия, контингента питающихся. Изучение правил и инструкций по технике безопасности, санитарии, правил личной гигиены. Ознакомление с используемой на предприятии нормативной и технологической документацией (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПин, Сборники рецептур и др.), с содержанием и правильностью оформления сертификатов соответствия на сырье, накладных и качественных удостоверений, и т. д.

Фото ПОП



Участие в разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Дать характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, изучить правила их выбора, требования к качеству, подготовку к производству.

Краткое описание вида работ.

Ознакомление с технологией приготовления мучных кондитерских изделий, освоение приемов и способов их приготовления, с использованием различного оборудования и инвентаря.

Принять участие в приготовлении мучных кондитерских изделий. Освоить приемы и способы их приготовления с использованием различного оборудования и инвентаря

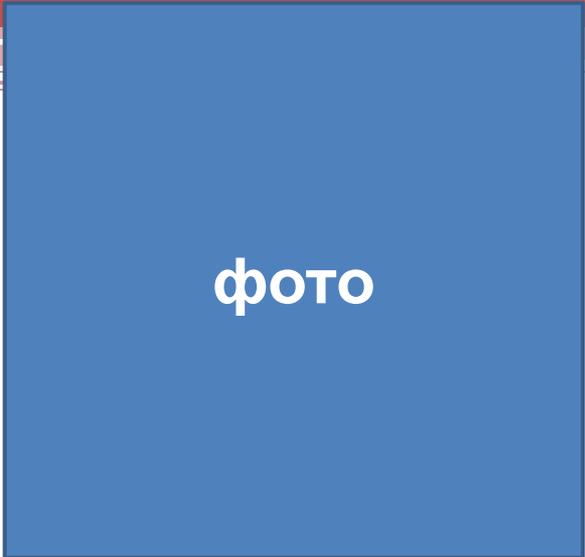
фото

Краткое описание вида работ

Ознакомление с технологией приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, освоить приемы и методы их приготовления с использованием различного оборудования и инвентаря.

Освоить приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, виды сиропов и их использование

Краткое описание вида работ



фото

Освоение приемов и способов оформления отделки кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Освоить критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, полуфабрикатов, теста и готовых мучных кондитерских изделий

Краткое описание вида работ

фото

Изучение и освоение приемов и методов контроля качества и безопасности готовой кондитерской продукции.

Правила отбора проб. Органолептическая оценка качества продуктов.

A large blue rectangular box with a thin white border, containing the word 'фото' in white text.

фото

Краткое описание вида работ

Ознакомление с организацией технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Принять участие в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий опарным и безопарным способом. Изучить варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами

фото

Ознакомление с технологией приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и освоение приемов и способов их приготовления с использованием различного оборудования и инвентаря.

Изучить ассортимент сдобных хлебобулочных изделий характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

фото

Освоение приемов и способов отделки и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Освоить технику оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

фото

Изучение приемов и методов контроля качества и безопасности готовой хлебопекарной продукции

Правила отбора проб. Органолептическая оценка качества продуктов. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий

фото

фото

Результаты практики

1. Степень выполнения программы практики _____

2. Характеристика работы практиканта за период _____

3. Оценка практики и качество оформления дневника _____



Руководитель
практики _____

(должность, фамилия, имя, отчество)