

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Цели учебной (ознакомительной) практики

Целью учебной (ознакомительной) практики является ознакомление студентов с технологическими процессами, осуществляемыми на предприятиях общественного питания, местом и ролью в них специалистов отрасли.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление студентов с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

3. Место учебной практики в структуре ООП специалитета:

Для прохождения учебной практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Философия, Иностранный язык, Экономика, Социология, Профессиональный иностранный язык, Русский язык и культура речи, Этика и эстетика, Правоведение, Культурология, Психология и педагогика, Биохимия, Функциональные технологические добавки в пищевых технологиях, Физико-химические методы анализа, Физиология питания, Санитария и гигиена питания, Электротехника и электроника, Теплотехника, Введение в специальность, Сервис на предприятиях общественного питания, Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, Микробиология,

Учебная практика является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания, Пищевые и биологически активные добавки,

Технология продукции общественного питания, Автоматизированные базы данных, Оборудование предприятий общественного питания, Экономика и организация производства, Проектирование предприятий общественного питания, Продукты функционального питания, Технология хранения сырья в общественном питании.

4. Формы проведения учебной практики

Форма проведения учебной практики производственная, т.е. осуществляется на базе предприятий общественного питания.

5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика осуществляется на базе предприятий общественного питания в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса

- по окончанию второго семестра 1 курса, срок проведения 2 недели;
- по окончанию второго семестра 2 курса, срок проведения 2 недели;
- по окончанию второго семестра 3 курса, срок проведения 4 недели;

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен

Овладеть приемами и приобрести навыки механической кулинарной обработки:

- картофеля и корнеплодов (машинная очистка и ручная дочистка овощей; машинная и ручная нарезка очищенного картофеля и корнеплодов - соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками; использование отходов картофеля и корнеплодов); капустных овощей (обработка, машинная и ручная нарезка соломкой, шашками, подготовка к фаршированию, использование отходов); плодовых овощей (сортировка, очистка, промывка, нарезка кубиками, дольками, кружочками, ломтиками, подготовка к фаршированию, использование отходов); салатных овощей и зелени (очистка, промывка, нарезка); плодов и ягод (сортировка, очистка, промывка, освобождение от

косточек, нарезка, использование отходов); грибов (сортировка, очистка, промывка, нарезка); производство овощных котлетных масс и полуфабрикатов из них (котлет, биточков, зраз, рулетов и др.);

- мяса и мясных продуктов (подготовка мяса к разделке - оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка туш); нарезка и приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины: приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее;

- птицы и дичи (ощипывание, обсушивание, натирание мукой, опаливание, удаление головы, ножек, потрошение, промывание, заправка в «кармашек», использование отходов; оттаивание и обработка субпродуктов); производство котлетной и кнельной масс, полуфабрикатов из них;

- рыбы и нерыбных продуктов моря (оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистка от чешуи, потрошение, удаление жабр и плавников, промывка, обработка нерыбных продуктов моря), нарезка полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, запекания; приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

- Изучить приемы тепловой обработки:

- варки (основной способ, припускание, варка паром, в СВЧ-полях);

- жарки (с жиром, в жире, на открытом огне и др.);

- комбинированными способами (тушение, запекание, варка и обжаривание, брезирование);

- вспомогательными способами (пассерование с жиром и без него, опаливание, ошпаривание).

- Освоить работу повара-раздатчика

- научиться порционировать и отпускать супы, вторые, сладкие и холодные блюда и напитки;

- изучить назначение и подготовку контрольных порций;

- ознакомиться с видами и назначением раздаточного инвентаря.

7. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 8 недель (432 часа)

№ п/п	Разделы практики (этапы)	Виды учебной работы, на практике включая само- стоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		1 курс 2 нед 108 часов	2 курс 2 нед 108 часов	3 курс 4 нед 216 часов		
1	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа	18	18	36		Оформление отчета
2	Ознакомление с работой складского хозяйства	18	18	36		Оформление отчета
3	Работа в заготовочных цехах	18	18	36		Оформление отчета
4	Работа в доготовочных цехах	18	18	36		Оформление отчета
5	Работа на раздаче	18	18	36		Оформление отчета
6	Оформление отчета	17	17	35		Оформление отчета
7	Защита отчета	1	1	1		Защита отчета
	Итого	432 часа				

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

Учебная практика предусматривает стажировку без выполнения должностной роли.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практики

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним.
3. Классификация и типизация сети предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития.
4. Содержание, значение, основные задачи и направления научной организации труда в общественном питании.
5. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность, задачи, методы нормирования труда.
6. Сущность и этапы оперативного планирования производства.
7. Понятие о производственной программе предприятия, последовательность ее разработки.
8. Этапы разработки меню и плана-меню предприятия, порядок включения блюд в меню, ассортиментный минимум продукции для предприятий различных типов, принципы формирования меню и карты вин.
9. Назначение и функции оперативного контроля. Виды и характеристика производственной документации.
10. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест.
11. Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах.
12. Организация работы овощного цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
13. Организация работы мясного цеха. Основные виды инвентаря и оборудования. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
14. Организация работы рыбного цеха. Основные виды инвентаря и оборудования. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
15. Организация работы птице-гольевого цеха. Основные виды инвентаря и оборудования. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
16. Организация рабочих мест и труда в горячем цехе. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
17. Организация рабочих мест и труда в горячем цехе. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.

18. Организация работы кулинарного, мучного и кондитерского цехов.
19. Организация снабжения предприятий общественного питания.
20. Организация работы складских помещений и тарного хозяйства. Хранения и отпуск продуктов из кладовых.
21. Виды складских помещений, принципы размещения, распределение продовольственных товаров для хранения в соответствии с режимами хранения.
22. Организация работы вспомогательных производственных помещений и раздаточных.
23. Виды и назначение вспомогательных производственных помещений, нормы обеспеченности оборудованием и инвентарем..
24. Характеристика торговых помещений. Требования к интерьеру.
25. Виды и назначение торговых помещений, подготовка их к обслуживанию, виды и характеристика оборудования, устанавливаемого в них.
26. Характеристика методов обслуживания потребителей: самообслуживание, обслуживание персоналом.
27. Создание интерьера торговых залов, современные тенденции интерьера.

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Итоговой формой аттестации прохождения учебной практики является:

- по окончании второго семестра 1 курса - зачет, формой отчетности - отчет;
- по окончании четвертого семестра 2 курса - зачет, формой отчетности - отчет;
- по окончании шестого семестра 3 курса, - оценка в виде дифференцированного зачета, форма отчетности – отчет.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

а) основная литература:

- 1 Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : [учеб. пособие для вузов] / Н.А. Тихомирова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с

б) дополнительная литература:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 208 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Журнал «Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы»// [Электронный ресурс].– Сетевой режим доступа: <http://www.rae.ru/rp/>

12. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Материально-техническое обеспечение учебной практики включает прохождение учебной практики на современных предприятиях централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехническое оборудование.