

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Семестр: 6

Количество часов: 396

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа является составной частью учебного процесса и состоит в тесной взаимосвязи с теоретическим обучением бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность «Технология организации ресторанного дела».

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа относится к разделу «Производственная практика. Индекс Б2.П.1».

Обучающиеся очной формы выходят на производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа в 6 семестре, обучающиеся заочной формы – на 3 курсе.

Производственная практика базируется на освоении следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Контроль качества и нормативно-технологическая документация в общественном питании», «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Проектирование предприятий общественного питания с основами САПР», «Финансово-экономическая деятельность ресторана», «Кулинария народов мира», «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции», «Дизайн кулинарной продукции», «Кондитерское производство в ресторане», «Основы здорового питания», «Физиология питания», «Микробиология», «Санитария и гигиена», «Товароведение продовольственных товаров», «Аналитическая, физическая и коллоидная химия, физико-химические методы анализа», «Органическая химия с основами биохимии», «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности».

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа способствует получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

Цель практики – закрепить теоретические знания на практике и получить практические навыки согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Задачи практики:

- Познакомиться с организационной структурой предприятий общественного питания.
- Познакомиться с организацией производственного процесса оказания услуг общественного питания.
- Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин.
- Совершенствование профессиональных умений и навыков приготовления кулинарной продукции массового спроса.
- Формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности.
- Приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.
- Написать отчет по практике.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ:

Вводное занятие. Общая характеристика предприятия. Инструктаж: Ознакомление с предприятием питания, правоустанавливающими документами, организационной структурой. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технологической документацией.

Обработка овощей и грибов: Ознакомление с цехом обработки овощей, оборудованием, инвентарем, персоналом. Определение норм отходов при обработке овощей и грибов, проверка их соответствия требованиям нормативных документов. Исследование процента отходов овощей, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов: Ознакомление с организацией работы мясо-рыбного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Закрепление навыков обработки рыбы с костным скелетом, ее разделки разными способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки разными способами. Приготовление рыбы для фарширования, освоение навыков ее фарширования различными способами. Расчет норм выхода полуфабрикатов при холодной обработке при разных видов разделки (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей, чистое филе).

Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов: Ознакомление с организацией работы мясного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Овладение навыками взвешивания сырья и полуфабрикатов на имеющихся в предприятии видах

весомизмерительных приборов. Совершенствование навыков, формируемых на всех этапах технологического процесса обработки мяса. Исследование процента отходов у мяса говядины, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Технологический процесс приготовления первых блюд: Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, производственным персоналом. Оценка соответствия оснащения цеха технологическим процессом приготовления всех видов супов. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов массового спроса и повышенной сложности. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода супа, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических и технико-технологических карт на выпускаемую продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.

Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных основным способом и во фритюре, запеченных, фаршированных; блюд из грибов. Оформление блюд со сложными гарнирами и различными соусами. Отработка приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов для их отпуска. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий традиционных и национальных. Освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.

Технология приготовления блюд из мяса, птицы, пернатой дичи и кролика: Совершенствование навыков варки мяса (птицы, языков и др.) подбора и приготовления гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса, навыков порционирования и оформления готовых блюд. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными, порционными (натуральными и панированными) и мелкими кусками, субпродуктов; тушеного крупными, порционными и мелкими кусками, субпродуктов; определение их готовности. Приобретение навыков приготовления оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Приготовление фирменных и национальных блюд из запеченного мяса. Владение навыками приготовления блюд из рубленого мяса (с добавлением и без добавления хлеба), подбора соусов и гарниров, правил отпуска. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной целыми тушками, фаршированной); блюд из филе птицы и дичи; котлет натуральных (припущенных и жареных), панированных, фаршированных; дичи жаренной, блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

Приготовление блюд из кролика. Оформление технологических и технико-технологических карт.

Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним.

Отработка навыков приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом, во фритюре, "гриль", на вертеле, запеченной и тушеной. Подбор и приготовление гарниров и соусов к ним. Оформление технологических и технико-технологических карт.

Приготовление блюд из яиц и творога: Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из вареных яиц («всмятку», «в мешочек», «вкрутую», яиц с ветчиной на гренках, яичной каши, с мясными продуктами); из жареных яиц (яичницы натуральной и с различными наполнителями, омлетов натуральных, в т.ч. запеченных, смешанных, фаршированных); из запеченных яиц, яиц под соусом, омлетов, драчены. Оценка качества готовых изделий. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов), из полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Оценка качества, выявление дефектов, отработка методов их устранения. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.

Приготовление горячих закусок: Ознакомление с ассортиментом горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов, пиццы, горячих закусок из мяса, птицы, рыбы, грибов, овощей. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок с использованием специальной порционной посуды. Оценка качества готовой; продукции. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых видов продукции.

Приготовление горячих сладких блюд и напитков: Ознакомление с ассортиментом горячих сладких блюд реализуемых в предприятии. Отработка умений приготовления и отпуска сладких блюд: суфле, пудингов, гренков, горячих сладких блюд из яблок и др. Подбор и приготовление сиропов и соусов для отпуска горячих сладких блюд. Освоение приемов приготовления заказных, банкетных, фирменных горячих сладких блюд. Оценка качества готовых блюд, оформление технологической документации. Приготовление горячих напитков массового спроса и сложного приготовления. Отработка навыков приготовления и отпуска чая, кофе, какао, шоколада, напитков с вином, национальных напитков.

Приготовление блюд и изделий из муки: Ознакомление с ассортиментом блюд и кулинарных изделий из муки, мучным цехом, его оснащением, организацией работы, персоналом. Инструктаж по правилам безопасности на рабочих местах. Совершенствование навыков организации рабочих мест на различных участках технологического процесса приготовления изделий из муки. Подбор посуды, инструментов и инвентаря, подготовка оборудования к работе.

Освоение навыков приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, национальных мучных блюд, блинчиков. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста; фаршей для пельменей и вареников и др. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей, вареников, национальных блюд. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста, фаршированных творогом, капустой жаренной, мясом, фруктами. Оценка качества приготовленной продукции. Проверка соответствия качества требованиям нормативной документации. Оформление технологических и технико-технологических карт.

Приготовление холодных блюд (закусок): Ознакомление с оснащением холодного цеха, организацией его работы. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасной эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок массового спроса с соблюдением последовательности технологического процесса приготовления, правил отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчетов сырья, количества порции холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Освоение современных методов приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок, приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам, рыбного и мясного желе. Определение норм отпуска блюд, расхода соли, пряных овощей и зелени. Приготовление холодных блюд (закусок) для диетического питания. Освоение методов приготовления и правил порционирования и оформления заказных, банкетных и фирменных блюд. Освоение навыков приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы (отварных и жареных), закусок из яиц, бутербродов, мясной и рыбной гастрономии; винегретов, салатов, закусок из сельди и др. Приготовление национальных холодных блюд и закусок. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.

Приготовление холодных сладких блюд и напитков: Ознакомление с ассортиментом холодных сладких блюд и напитков. Подбор инструментов, оборудования, инвентаря, используемых для приготовления холодных сладких блюд и напитков. Совершенствование навыков приготовления, оформления и отпуска холодных сладких блюд массового приготовления (киселей разной консистенции, компотов, морсов из натуральных плодов и ягод, желе, муссов и др.). Освоение навыков приготовления, оформления и отпуска замороженных сладких блюд: мороженого с сиропом, вином, парфе, мороженого-ассорти с плодами свежими (консервированными), мороженого "Сюрприз" и др. Оформление технологических и технико-

технологических карт на продукцию. Участие в разработке новых видов продукции.

Приготовление мучных кондитерских изделий: Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, инструментами, технологическим оборудованием (механическим и тепловым), организацией работы, ассортиментом выпускаемой продукции. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья.

Освоение навыков приготовления теста: песочного, сдобного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного, бисквитного, заварного, воздушного и изделий из этих видов теста. Оценка качества готовой продукции, определение дефектов, отработка методов их устранения. Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов сливочных, белковых, заварных, кремов с использованием нетрадиционного сырья (растительных сливок), сахаристых полуфабрикатов и др. Оценка качества отделочных полуфабрикатов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию. Участие в разработке новых видов продукции. Овладеть навыками в приготовлении различных видов теста и изделий из него.

Оформление и отпуск готовой продукции: Ознакомление с оборудованием мерной посудой, инвентарем, используемым на раздачной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона, овощей, жира и т.п.). Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных; оказания консультаций потребителям по выбору блюд и гарниров. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.

Работа при подготовке к банкетам: Ознакомление с работой банкетного зала, подготовкой столового белья, столовой посуды и приборов. Знакомство с различными видами столовой посуды, приборов.

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-3; ОК-6; ОК-9; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-1.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ:

Работа с различными видами электронных документов: Microsoft Power Point 2010, Microsoft Project 2010, Microsoft Word 2010, Справочно-правовая система Консультант плюс, Справочно-правовая система Гарант.

Автоматизированное взаимодействие с обучающимися. Сеть Интернет, социальные сети.

Облачные технологии. Информационная образовательная система института.

Составитель: Яблоненко Л.А., кафедра социально-культурного сервиса и туризма.