

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ: ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Семестр: 2, 4

Количество часов: 396

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 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». Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности относится к разделу «Учебная практика. Индекс Б2.У.2».

Обучающиеся очной формы выходят на учебную практику во 2, 4. семестрах, обучающиеся заочной формы – на 1 и 2 курсе.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 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».

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности способствует получению

профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

Цель учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

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

Задачи практики:

познакомиться с организационной структурой учебно-производственного комплекса ЗИП СибУПК;

познакомиться с организацией производственного процесса оказания услуг общественного питания;

изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;

ознакомление с функциональным составом помещений предприятия;

ознакомление с эксплуатацией механического, теплового и холодильного оборудования;

ознакомление с первичной обработкой продуктов и технологией производства полуфабрикатов различной степени готовности. Кроме профессиональной подготовки, в задачу практики входит технологическая подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, которая направлена на выработку у них самостоятельного отношения к полученному делу, творческой инициативы, строгого соблюдения порядка и культуры труда, бережного отношения к используемому оборудованию, инвентарю, инструментам, продуктам, к безусловному выполнению правил техники безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ:

Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием: Ознакомление с предприятием, его типом, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания и контроля качества и безопасности продукции и услуг, его составом помещений и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помещений, их расположением и взаимосвязью, санитарным состоянием.

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. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов. Ознакомление с условиями хранения полуфабрикатов.

Овладение навыками обработки мяса, дичи, птицы, кролика.

Приготовление полуфабрикатов.

Кулинарный разруб и обвалка туш говядины и телятины: Ознакомление с основными технологическими приемами, используемыми при обработке мяса. Распознавание отличительных особенностей крупнокусковых полуфабрикатов, определение их кулинарного назначения. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса (работа со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий»). Исследование процента отходов у мяса говядины, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Приготовление и ассортимент полуфабрикатов из говядины: Классификация полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов крупнокусковых для варки, жарки и тушения, порционных и мелкокусковых. Требования к качеству. Сроки хранения. Работа со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» (определение норм отходов и потерь при обработке мяса).

Кулинарный разруб и обвалка туш свинины, молочных поросят: Распознавание отличительных особенностей крупнокусковых полуфабрикатов, определение кулинарного назначения. Работа со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий». Исследование процента отходов у туш свинины разных категорий, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Приготовление и ассортимент полуфабрикатов из свинины: Овладение навыками приготовления полуфабрикатов крупнокусковых для варки, жарки и тушения, порционных и мелкокусковых. Требования к качеству. Сроки хранения. Работа со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» (определение норм отходов и потерь при обработке мяса). Исследование процента отходов у туш свинины разных категорий, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Кулинарный разруб и обвалка туш баранины и ягнят: Овладение приемами кулинарного разруба туш мяса баранины, ягнят, обвалка отрубов, выделение костей мяса, их зачистки, сортировки, получения крупнокускового полуфабриката.

Приготовление и ассортимент полуфабрикатов из баранины и козлятины: Овладение навыками приготовления полуфабрикатов крупнокусковых для варки, жарки и тушения, порционных и мелкокусковых. Требования к качеству. Сроки хранения. Работа со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» (определение норм отходов и потерь при обработке мяса).

Первичная обработка птицы, дичи, кролика: Требования к качеству. Сроки хранения. Работа со «Сборником рецептов блюд и кулинарных

изделий» (определение норм отходов и потерь при обработке птицы, дичи, кролика). Исследование процента отходов у птицы, дичи, кролика, проверка их соответствия требованиям нормативных документов

Приготовление и ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика: Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов. Расчет норм выхода мякоти при холодной обработке птицы, кролика.

Первичная обработка рыбы и нерыбного водного сырья: Ознакомиться с видами поступающего сырья, оборудованиём, инвентарём, инструментами рыбного цеха, организацией рабочих мест по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов, правилами санитарии и техники безопасности на рабочем месте. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Освоение приемов подготовки рыбы к обработке (оттаивание).

Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом (удаление чешуи или кожи, головы, плавников, внутренностей, промывание). Разделка рыбы разными способами (целиком с головой, не пластованной кругляшами, филе с кожей без костей, без кожи и костей). Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы рыбы: Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, тефтелей, зраз, тельного, рулета. Отработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, согласно «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий».

Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

Технология холодной кулинарной продукции: Ознакомление с оснащением холодного цеха, ассортиментом выпускаемой продукции, организацией рабочих мест, требованиями санитарии и гигиены. Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Освещение приемов приготовления холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Документальное оформление поступления сырья на производство.

Приготовление бутербродов и закусок из хлеба: Технологический процесс приготовления бутербродов открытых, закрытых, закусочных (канапе, корзиночки, валованы). Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Использование различных видов хлеба. Требования к качеству, сроки реализации, условия хранения.

Приготовление и ассортимент салатов и винегретов: Особенности приготовления, ассортимент и пищевая ценность салатов из сырых овощей. Технология приготовления и ассортимент салатов и винегретов из вареных овощей, бутербродов. Подготовка к отпуску. Оценка качества холодных салатов из сырых и вареных овощей, винегретов, бутербродов. Требования к качеству, сроки реализации, условия хранения салатов и винегретов. Заполнение технологических карт. Работа со Сборником рецептов блюд. Исследование процента отходов у разных видов овощей, процента потерь

при тепловой обработке, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Приготовление холодных соусов и заправок к холодным блюдам и закускам: Технология приготовления холодных соусов на растительном масле, на уксусе. Подготовка продуктов. Ассортимент соусов. Требования к качеству, сроки хранения соусов. Расчет сырья для приготовления соусов для отпуска блюд в соответствии с типом предприятия на основании Сборника рецептур блюд. Составление технологических карт. Исследование (наблюдение процессов, происходящих) при приготовлении холодных соусов и заправок.

Приготовление гарниров, желе и закусок из овощей и грибов: Технологический процесс приготовления и ассортимент закусок из овощей: помидоры фаршированные, перец сладкий фаршированный, икра овощная. Закуски из грибов, приготовление, подача. Требования к качеству, сроки хранения. Расчет сырья для приготовления закусок из овощей и грибов. Требования к качеству, сроки реализации, условия хранения. Исследование (наблюдение процессов, происходящих) при приготовлении желе.

Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы нерыбного водного сырья: Освоение приемов приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Изучить перечень кухонной посуды, инвентаря, их назначение и правила санитарной обработки. Изучить безопасные приемы работы при транспортировании, нагрузки в пределах холодного цеха и связи с раздачей и буфетами. Ассортимент, правила оформления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы. Документальное оформление поступления сырья на производство. Современные требования, предъявляемые к оформлению холодных блюд и закусок. Документальное оформление поступления сырья на производство. Исследование процента потерь при тепловой обработке, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы: Освоение приемов приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Изучить перечень кухонной посуды, инвентаря, их назначение и правила санитарной обработки. Правила оформления и отпуска холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Документальное оформление поступления сырья на производство. Современные требования, предъявляемые к оформлению холодных блюд и закусок. Документальное оформление поступления сырья на производство. Исследование процента потерь при тепловой обработке, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Технология приготовления горячих закусок: Технологический процесс приготовления горячих закусок из грибов и овощей, рыбы и морепродуктов, из мясных продуктов, яиц. Правила оформления и отпуска горячих закусок из рыбы. Документальное оформление поступления сырья на производство. Современные требования, предъявляемые к оформлению горячих закусок.

Исследование процента потерь при тепловой обработке, проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Технология приготовления горячей кулинарной продукции.

Организация работы горячего цеха: Организация работы горячего цеха. Оперативное планирование производства. Производственная программа цеха. Организация технологических линий в цехе. Оборудование горячего цеха. Посуда и инвентарь горячего цеха. Организация труда работников цеха. График загрузки зала предприятий питания. Расчет количества блюд, реализуемых за день. Процентное соотношение различных групп блюд. Расчет количества покупных товаров. График почасовой реализации блюд.

Тепловая обработка продуктов. Классификация способов тепловой обработки продуктов: Тепловая обработка продуктов. Значение тепловой обработки продуктов. Классификация способов тепловой обработки продуктов. Характеристика способов тепловой обработки. Варка: в жидкой среде (при полном погружении), припускание (с частичным погружением в жидкость), на водяной бане, в атмосфере насыщенного пара, под давлением (в автоклавах). Жарка: с небольшим количеством жира, во фритюре, в жарочном шкафу, на открытом огне, в поле ИК – излучений. Комбинированные приемы тепловой обработки: тушение, запекание, брезирование, жарка отварных продуктов. Вспомогательные способы тепловой обработки: опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование, размораживание, разогревание.

Классификация и ассортимент кулинарной продукции: Понятие сложной горячей кулинарной продукции. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы и т.д. Проанализировать ассортимент блюд предприятия.

Процессы формирующие качество продукции общественного питания: диффузия; осмос; набухание; адгезия; термомассоперенос: Исследование процессов, формирующих качество продукции общественного питания: диффузия; осмос; набухание; адгезия; термомассоперенос (по заданию преподавателя).

Изменения белков при кулинарной обработке продуктов: Изменение белков: гидратация белков - адсорбирование воды ионизированными свободными полярными группами белка. Способность белка образовывать студни. Значение гидратации белков образовывать студни. Значение гидратации белков при производстве полуфабрикатов и ее влияние на качество готовой продукции. Влияние кулинарной обработки на белковую ценность готовой продукции и перевариваемость белков.

Изменения углеводов и жиров при кулинарной обработке продуктов: Изменения моно - и дисахаридов при кулинарной обработке продуктов: кислотный и ферментативный гидролиз. Карамелизация сахаров, стадии карамелизации сахаров. Факторы, влияющие на этот процесс.

Меланоидинообразование, механизм реакции. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на качество готовых блюд и кулинарных изделий. Изменение крахмала, набухание и клейстеризация крахмала. Декстринизация крахмала, ее сущность.

Изменения витаминов и цвета продуктов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых ароматических и вкусовых веществ: Изменения витаминов в картофеле, овощах, плодах и грибах при кулинарной обработке. Потери водорастворимых витаминов при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения жирорастворимых витаминов при кулинарной обработке мяса, рыбы. Мероприятия по сохранению витаминов в готовой кулинарной продукции. Изменения естественной окраски пищевых продуктов Образование новых вкусовых и ароматических веществ.

Супы: Заправочные супы. Исследование (наблюдение процессов, происходящих) при приготовлении прозрачных бульонов и супов-пюре.

Соусы: Принципы подбора соусов к блюдам. Приготовление полуфабрикатов, используемых для приготовления соусов (бульонов, пассерование кореньев, томата, муки). Исследование (наблюдение процессов, происходящих) при приготовлении горячих соусов (красного и белого основного и их производных), яично-маслянных соусов.

Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра: Принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей, изменение свойств сырья при варке. Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из овощей тушеных, фаршированных, запеченных. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, условия и сроки реализации овощных блюд и гарниров. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Исследование потерь при тепловой обработке овощей и сыра.

Блюда из рыбы, морепродуктов: Исследование потерь при тепловой обработке у разных видов рыб, при разных видов разделки (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей, чистое филе), проверка их соответствия требованиям нормативных документов.

Блюда из мяса и мясных продуктов: Принцип подбора соусов и гарниров к мясным блюдам. Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из отварного, припущенного мяса, субпродуктов, мясной гастрономии. Изменение свойств сырья при варке и припускании. Требования к качеству блюд из мяса, правила отпуска, условия и сроки реализации. Исследование потерь при тепловой обработке у разных видов мяса при различных видах тепловой обработке.

Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика: Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из отварной птицы. Правила варки птицы, изменение органолептических

свойств, порционирование, ассортимент, гарниры и соусы. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из припущенной птицы; правила припускания. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы и дичи.. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из филе птицы и дичи. Гарниры и соусы к блюдам из филе птицы, особенности отпуска. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы: рагу из кур, субпродуктов; дичи, тушеной в соусе; гуся, утки подомашнему; чахохбили.. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой птицы. Ассортимент блюд, гарниры и соусы, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Исследование потерь при тепловой обработке у разных видов птицы при различных видах тепловой обработке.

Гарниры для горячих блюд: Правила расчета круп и макаронных изделий для варки каш и макарон. Правила пересчета овощей в зависимости от сезона года.

Блюда и гарниры из круп: Принцип подбора гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий к блюдам. Общие правила варки каш различной консистенции, изменение свойств крупы. Исследование правил приготовления каш, расчет количества крупы, соли, воды.

Блюда и гарниры из бобовых: Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд и гарниров из бобовых; обеспечение сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд.

Блюда и гарниры из макаронных изделий : Технологический процесс варки макаронных изделий, использование и правила отпуска блюд и макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству готовности продукции.

Блюда из яиц: Обработка яиц и яичных продуктов, их взаимозаменяемость. Ассортимент блюд из яиц, использование. Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из жареных яиц: яичницы натуральной, с различными продуктами; омлетов натуральных, мешанных, фаршированных. Изменение белков в процессе приготовления блюд, формирование новых свойств.

Технологический процесс и отпуск блюд из запеченных яиц: под соусом, омлетов, драчены. Требования к качеству, условия и сроки реализации блюд из яиц.

Блюда из творога: Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из натурального творога: творог со сметаной, молоком, крем творожный. Технологический процесс приготовления и правила отпуска горячих блюд из творога: вареников, сырников, запеканок, пудинга. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки реализации.

Мучные изделия: Мучные изделия. Мучные блюда. Мучные кулинарные изделия. Мучные гарниры. Фарши. Приготовлениепельменного, вареничного теста для лапши, изделий из таких видов тест. Оценка качества.

Дрожжевое безопасное тесто. Последовательность закладки сырья. Температурный режим и продолжительность брожения.

Технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий

Приготовление мучных кондитерских изделий: 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. Отработка основных этапов технологического процесса изготовления изделий из различных видов теста, приемов замеса теста, формования полуфабрикатов, поддержания температурного режима и продолжительности выпечки, порционирования заготовок из муки. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.

Технология приготовления холодных и горячих десертов.

Приготовление холодных десертов: 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. Оценка качества, определение возможных дефектов и причин их возникновения, отработка методов их предупреждения. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию. Участие в разработке новых видов продукции.

Приготовление горячих десертов, сладких блюд и напитков: Отработка умений приготовления и отпуска десертов: суфле, пудингов, гренок, горячих десертов из яблок и др. Подбор и приготовление сиропов и соусов для отпуска горячих десертов. Освоение приемов приготовления заказных, банкетных, фирменных горячих десертов. Оценка качества готовых десертов, 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.

Оформление и отпуск готовой продукции.

Оформление и отпуск готовой продукции: 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-1, ОК-2, ОК-5; ОК-7; 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.