

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Семестр: 3, 4, 5, 6, 7

Количество часов: 648

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Учебная практика является составной частью учебного процесса и состоит в тесной взаимосвязи с теоретическим обучением технологов общественного питания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика относится к разделу «Учебная практика. Индекс УП.01.01, УП.02.01, УП.04.01, УП.05.01, УП.06.01, УП.07.01».

Обучающиеся очной формы выходят на учебную практику в 3, 4, 5, 6, 7 семестрах, обучающиеся заочной формы – на 4 курсе.

Учебная практика базируется на освоении следующих дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Охрана труда», «Организация работы структурного подразделения», «Метрология и стандартизация», «Организация хранения и контроль», «Товароведение», «Нормативная и техническая документация общественного питания», «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания», «Кухня народов мира».

Учебная практика 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 по каждому модулю 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.

– 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.

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:

Обработка овощей и грибов.

Овладение навыками обработки мяса, дичи, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов: кулинарный разруб и обвалка туш говядины и телятины; приготовление и ассортимент полуфабрикатов из говядины; кулинарный разруб и обвалка туш свинины, молочных поросят; приготовление и ассортимент полуфабрикатов из свинины; кулинарный разруб и обвалка туш баранины и ягнят; приготовление и ассортимент полуфабрикатов из баранины и козлятины; первичная обработка птицы, дичи, кролика; приготовление и ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.

Первичная обработка рыбы и нерыбного водного сырья: обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов; приготовление полуфабрикатов из рубленой массы рыбы.

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: приготовление сложных бутербродов и закусок из хлеба; приготовление и ассортимент сложных салатов и винегретов; приготовление сложных холодных соусов и заправок к холодным блюдам и закускам; приготовление гарниров, желе и закусок из овощей и грибов; технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы нерыбного водного сырья; технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы; технология приготовления сложных горячих закусок.

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: организация работы горячего цеха; тепловая обработка продуктов. Классификация способов тепловой обработки продуктов; классификация и ассортимент кулинарной продукции; процессы формирующие качество продукции общественного питания: диффузия; осмос; набухание; адгезия; термомассоперенос; изменения белков при кулинарной обработке продуктов; изменения углеводов и жиров при кулинарной обработке продуктов; изменения витаминов и цвета продуктов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых ароматических и вкусовых веществ; супы; соусы; блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра; блюда из рыбы, морепродуктов; блюда из мяса и мясных продуктов; блюда из

сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика; гарниры для горячих блюд; блюда и гарниры из круп; блюда и гарниры из бобовых; блюда и гарниры из макаронных изделий; блюда из яиц; блюда из творога; мучные изделия.

Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: приготовление мучных кондитерских изделий.

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов: приготовление холодных десертов; приготовление горячих десертов, сладких блюд и напитков.

Оформление и отпуск готовой продукции.

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК 5.2, ПК-6.1, ПК- 6.2, ПК-6.3, ПК- 6.4, ПК-6.5.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ:

Работа с различными видами электронных документов: Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint.

Автоматизированное взаимодействие с обучающимися. Сеть Интернет, социальные сети.

Облачные технологии. Информационная образовательная система института.

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