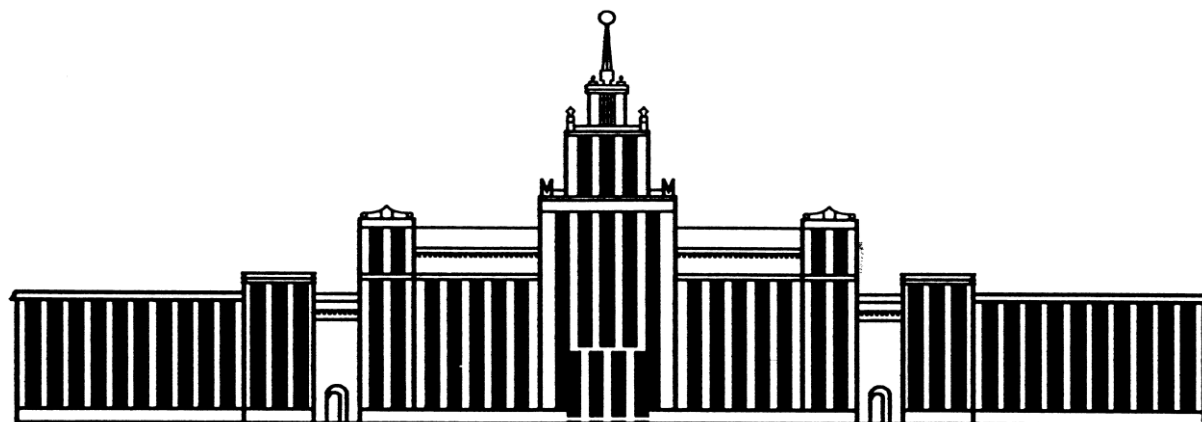

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Ч448.я7
К444

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

Методические указания

Челябинск
2019

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Южно-Уральский государственный университет
Кафедра «Технология и организация общественного питания»

Ч448.я7
К444

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Методические указания

Челябинск
Издательский центр ЮУрГУ
2019

УДК 641.06(075.8)
ББК Ч448.027.8.я7
К444

*Одобрено
учебно-методической комиссией
Института спорта, туризма и сервиса*

Рецензент А.А. Лукин

К444 Производственная практика по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания»: методические указания / сост. Б.М. Кисимов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2019. – 16 с.

Представлены методические указания к выполнению производственной практики студентами очной и заочной форм обучения по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

В пособии представлены основные положения программы производственной практики, ее содержание, обязанности студента – практиканта и руководителей практики от ЮУрГУ и ПРЕДПРИЯТИЯ, порядок оформления отчетных документов.

УДК 641.06(075.8)
ББК Ч448.027.8.я7

© Издательский центр ЮУрГУ, 2019

ВВЕДЕНИЕ

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Она представляет собой одну из форм организации учебного процесса, формирующей профессионально-практические навыки студентов на действующих предприятиях общественного питания.

Основным нормативно-методическим документом, определяющим цели, задачи и содержание практики является программа производственной практики, разработанная на кафедре «Технологии и организации продуктов общественного питания» ЮУрГУ в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования для указанных выше направлений подготовки.

I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная или выездная.

Тип практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Объем и продолжительность

Производственная практика состоит из 2-х частей. Трудоёмкость каждой части составляет 4 недели, 6 зачётных единицы, 216 академических часов.

В соответствии с учебным планом, первая часть производственной практики проводится:

– для студентов очной формы обучения – в 4-м семестре (после окончания весенней сессии);

– для студентов заочной формы обучения – в 6-м семестре (после окончания весенней сессии);

В процессе прохождения первой части производственной практики более подробное внимание уделяется процессам и организации работы доготовочных цехов – холодного и горячего.

При прохождении второй части производственной практики более подробно изучаются процессы и организация работы мучного и кондитерского цехов, раздаточной, складского хозяйства предприятия.

Сроки прохождения второй части производственной практики:

– для студентов очной формы обучения – 6 семестр (после окончания весенней сессии);

– для студентов заочной формы обучения – 8 семестр (после окончания весенней сессии);

Цель производственной практики

Целью производственной практики является закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления холодной и горячей кулинарной продукции, напитков, выпечки, мучных кондитерских изделий, десертов на предприятиях общественного питания, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства.

Задачи производственной практики

– Освоение технологических схем производства холодной и горячей кулинарной продукции из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, а также напитков, выпечки, мучных кондитерских изделий, десертов на предприятиях общественного питания;

– освоение способов механической и тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов при производстве готовой продукции;

– освоение порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса;

– приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;

– изучение правил охраны труда и техники безопасности;

– освоение правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов.

Форма контроля

Дифференцированный зачет по окончанию прохождения каждой части производственной практики.

1.2. Ожидаемые результаты прохождения производственной практики

После прохождения производственной практики студент должен обладать компетенциями, а также знаниями, умениями и навыками (ЗУНами), представленными в табл. 1.

Таблица 1

№ п/п	Планируемые результаты освоения	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
1	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).	<u>Знать</u> : принципы работы в коллективе
2	Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	<u>Знать</u> : методы и приемы философского анализа проблем <u>Владеть</u> : навыками к самоорганизации и самообразованию
3	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	<u>Знать</u> : способы механической и тепловой обработки сырья при приготовлении готовой продукции; ассортимент и технологию приготовления холодной и горячей кулинарной продукции, напитков, выпечки, мучных кондитерских изделий, десертов; <u>Уметь</u> : проводить дефектацию поступающего сырья и полуфабрикатов; рассчитывать выход готовой продукции и режимы технологических процессов, используя справочную литературу. <u>Владеть</u> : способами расчета сырья для приготовления холодной и горячей кулинарной продукции, напитков, выпечки, мучных кондитерских изделий, десертов; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности готовой продукции.
4	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	<u>Владеть</u> : навыками по осуществлению технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования, методами расчета потребности сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции. <u>Уметь</u> : принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции;

№ п/п	Планируемые результаты освоения	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
		использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. Знать: ассортимент, основные характеристики, свойства и пищевую ценность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; требования к безопасности хранения приготовленных полуфабрикатов и готовой продукции
5	Владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Прохождению производственной практики предшествует подготовленный период, в течение которого студенты должны пройти медицинское обследование и оформить санитарную книжку.

Базами практики являются предприятия общественного питания, имеющие цеховое деление с высоким уровнем механизации производства (рестораны, кафе, крупные столовые и др.) и укомплектованные квалифицированными специалистами с достаточным практическим опытом.

Каждый студент направляется на практику приказом ректора, который формируется на основании разового ДОГОВОРА НА ПРАКТИКУ или долгосрочного ДОГОВОРА О СОТРУДНИЧЕСТВЕ, заключенными между ЮУрГУ и ПРЕДПРИЯТИЕМ.

ДОГОВОР НА ПРАКТИКУ заключается при наличии ГАРАНТИЙНОГО ПИСЬМА от ПРЕДПРИЯТИЯ, в котором подтверждается согласие о принятии на практику определенное количество студентов (прил. 1).

При наличии ДОГОВОРА О СОТРУДНИЧЕСТВЕ заключение ДОГОВОРА НА ПРАКТИКУ не требуется.

2.1. Руководство практикой от ЮУрГУ

Руководство практикой студентов каждой академической группы со стороны университета осуществляется преподавателями, назначенными заведующим кафедрой.

На руководителя практики от университета возложены следующие обязанности:

- участие в организации распределения студентов на практику по предприятиям,
- проведение собрания перед выходом студентов на практику, на котором разъясняются цель и содержание практики, зачитывается приказ ректора, выдаются ДНЕВНИК ПРАКТИКИ, а также ДОГОВОР и НАПРАВЛЕНИЕ на практику (при необходимости).
- контроль процессов подготовки и прохождения практики, а по ее окончании – проведение дифференцированного зачета.

2.2. Руководство практикой от ПРЕДПРИЯТИЯ

Со стороны предприятий общественного питания ответственность за организацию практики и руководство производственным обучением студентов возлагается на директора предприятия, заведующего производством, начальников цехов.

Руководитель производственной практики от предприятия общественного питания обеспечивает:

- оформление студентов на практику в соответствии с требованиями ТК РФ и законодательства по охране труда;
- формирование графика прохождения практики по цехам и подразделениям с отметкой о выполненных работах в дневнике практики;
- знакомство с правилами внутреннего распорядка и организацией работ на конкретном рабочем месте;
- консультации по производственным вопросам;
- по окончании практики - оценку компетенций в дневнике практики и написание производственной характеристики на практиканта.

III. ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА

Студент, находясь на практике, обязан:

- до начала практики в сроки, утверждённые кафедрой, пройти медицинский осмотр в аккредитованных учреждениях здравоохранения в установленном порядке и предъявить личную санитарную книжку с допуском к работе руководителю практики от ЮУрГУ;
- получить инструктаж о порядке прохождения практики, по охране труда и безопасности жизнедеятельности, проводимый руководителем практики от ЮУрГУ в установленный срок;

- своевременно прибыть на предприятие для прохождения практики;
- соблюдать график выхода на работу, правила внутреннего трудового распорядка предприятия, трудовую и производственную дисциплину;
- строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой, графиком практики и индивидуальным заданием;
- ежедневно заполнять дневник прохождения практики и подписывать его у руководителя практики от предприятия, оформлять изученные разделы отчёта;
- составлять отчёт по результатам практики в соответствии с требованиями программы и представлять его на кафедру в установленные сроки;
- защитить отчёт перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, а также допустившие нарушения трудовой и производственной дисциплины на базе практики, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Содержание практики формируется руководителем практики от ЮУрГУ в индивидуальном задании, которое записывается в дневнике практики каждого студента.

Примерный перечень этапов, сроков и содержание выполняемых работ в процессе прохождения первой части практики представлены в табл. 2.

Таблица 2

Номер этапа	Наименование раздела, темы	Кол-во дней
1	Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	1
2	<p><u>Работа в горячем цехе</u></p> <p>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Изучение ассортимента продукции горячего цеха. Ознакомление с организацией работы горячего цеха; с технологическим процессом производства первых и вторых блюд, горячих закусок и напитков.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов</p>	

Номер этапа	Наименование раздела, темы	Кол-во дней
2	<p>Обработка овощей, грибов</p> <p>Обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов</p> <p>Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. приготовление полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и отпуск кулинарной продукции</p> <p>Приготовление супов</p> <p>Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд и напитков, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий – приготовление блюд из рыбы – приготовление блюд из мяса – приготовление блюд из птицы, дичи, кролика – приготовление блюд из яиц и творога – приготовление горячих закусок – приготовление горячих сладких блюд и напитков 	14
3	<p><u>Работа в холодном цехе</u></p> <p>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Изучение ассортимента продукции холодного цеха. Ознакомление с организацией работы холодного цеха; с технологическим процессом приготовления холодных блюд, закусок, салатов, напитков.</p> <p>Приготовление холодных блюд, закусок, салатов.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд и напитков.</p>	6
4	Изучение основных видов нормативной документации на предприятия питания	
5	Оформление отчета и защита практики	3

Примерный перечень этапов, сроков и содержание выполняемых работ в процессе прохождения второй части практики представлены в табл. 3.

Таблица 3

Номер этапа	Наименование раздела, темы	Кол-во дней
1	Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	1
2	<p><u>Работа в мучном или кондитерском цехе</u></p> <p>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Изучение ассортимента продукции мучного или кондитерского цеха. Ознакомление с организацией работы мучного или кондитерского цеха; с технологическим процессом производства приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.</p>	12

Номер этапа	Наименование раздела, темы	Кол-во дней
	Подготовка муки. Приготовление различных видов теста. Разделку теста различных видов. Приготовление тестовых полуфабрикатов. Тепловая обработка и отделка готовых изделий.	
3	<u>Организация складского хозяйства</u> – Ознакомиться с организацией складского хозяйства: – ассортимент поступающего сырья полуфабрикатов, степень их готовности; – источники снабжения, способы завоза; – порядок приемки и оценки качества сырья, полуфабрикатов; – условия, сроки их хранения; – порядок отпуска в цехи; – оборудование, инвентарь, виды тары, санитарное состояние; – связь складских помещений с производствами	3
4	Изучение основных видов нормативной документации на предприятия питания	2
5	Оформление отчета и защита практики	3

V. ОБЪЕМ, ОФОРМЛЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

Отчет оформляется в соответствии с действующим в ЮУрГУ стандартом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 рукописным или машинописным текстом.

На титульном листе отчета должно быть указано название практики, место ее проведения, фамилии студента и руководителя практики.

Объем отчета по производственной практике должен составлять 20...30 страниц машинописного текста. К отчету должны быть приложены характеристика руководителя практики, а также дневник прохождения практики.

Отчет по практике, характеристика руководителя и дневник практики подписываются руководителем практики от предприятия и заверяются печатью предприятия.

Примерная структура отчета по 1 части производственной практики включает следующие основные пункты и разделы:

Введение

1. Общие сведения о предприятии.
2. Характеристика доготовочных цехов и участков.
 - 2.1. Общее назначение и особенности расположения.
 - 2.2. Характеристика горячего цеха.
 - 2.3. Характеристика холодного цеха.
3. Выводы и предложения
4. Список используемой литературы.

Во введении необходимо сформулировать роль общественного питания в жизни человека и осветить состояние общественного питания в городе или населенном пункте по месту прохождения практики

В разделе «Общие сведения о предприятии» указать:

- тип и категорию (если есть), название предприятия,
- адрес, форму собственности (гос. учреждение, ИП, ООО и др.),
- контингент питающихся, режим работы, количество мест в торговых залах.
- привести общую схему структуры предприятия (прил. 2).

В разделе «Характеристика доготовочных цехов» указать:

- назначение цехов,
- представить в форме табл. 4 ассортимент продукции, количество сырья, полуфабрикатов, изготавливаемых в горячем и холодном цехах.

Таблица 4

№	Вид сырья, полуфабрикатов	Состояние сырья	Количество, кг	Наименование продукции
1	2	3	4	5

- в виде схемы представить технологический процесс производства полуфабрикатов в каждом из цехов;
- описать, оснащение цехов оборудованием, соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, требования к санитарии в цехах.
- начертить планировки цехов с указанием размеров помещений и расстановкой оборудования (прил. 3).

Примерная структура отчета по 2 части производственной практики включает следующие основные пункты и разделы:

Введение

1. Общие сведения о предприятии.
2. Характеристика складской группы помещений.
3. Характеристика мучного, кондитерского цехов и участков.
4. Характеристика раздаточной
5. Характеристика моечных кухонной и столовой посуды.
6. Выводы и предложения
7. Список используемой литературы.

Содержание разделов введение и общие сведения о предприятии аналогичны описанным выше.

В разделе «Характеристика складской группы помещений» указать:

- указать ассортимент поступающего сырья, полуфабрикатов и продуктов;
- перечислить основных поставщиков и график поставки;

- указать условия и режимы хранения;
- начертить схему складских помещений с указанием их назначения.
В разделе «Характеристика мучного, кондитерского цехов и участков» указать:
 - назначение и производственную программу цеха в виде табл.3;
 - в виде схемы представить технологический процесс производства продукции;
 - описать, оснащение цехов оборудованием, соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, требования к санитарии в цехах.
 - начертить планировку цеха с указанием размеров помещений и расстановкой оборудования (прил.3).
- В разделе «Характеристика раздаточной» указать:
 - назначение раздаточной;
 - используемое оборудование и инвентарь;
 - основные правила порционирования и оформления блюд и напитков, температуру подачи.
- В разделе «Характеристика моечных кухонной и столовой посуды» указать:
 - назначение моечных, особенности их расположения и правила мытья посуды;
 - перечислить используемое оборудование;
 - начертить схему моечных;
 - перечислить требования к санитарному состоянию моечных и используемые моечные средства.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ. питания", "Менеджмент" / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Дашков и К°, 2017. – 335 с.
2. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / А.И. Мглинец и др.; под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 735 с.
3. Общественное питание: справочник руководителя / сост.: А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др. – М.: Экономические новости, 2007. – 815 с.
4. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2000. – 414 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Примерная форма гарантийного письма

Указать реквизиты предприятия
(Название предприятия, адрес, почтовый индекс,
телефон, факс, расч. Счет, к/сч., ИНН)

Ректору ЮурГУ
Шестакову А.Л.

Гарантийное письмо

Предприятие готово предоставить место для прохождения производственной практики студентам ЮурГУ (указать Ф.И.О., № группы), обучающимся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

С программой практики ознакомлены.

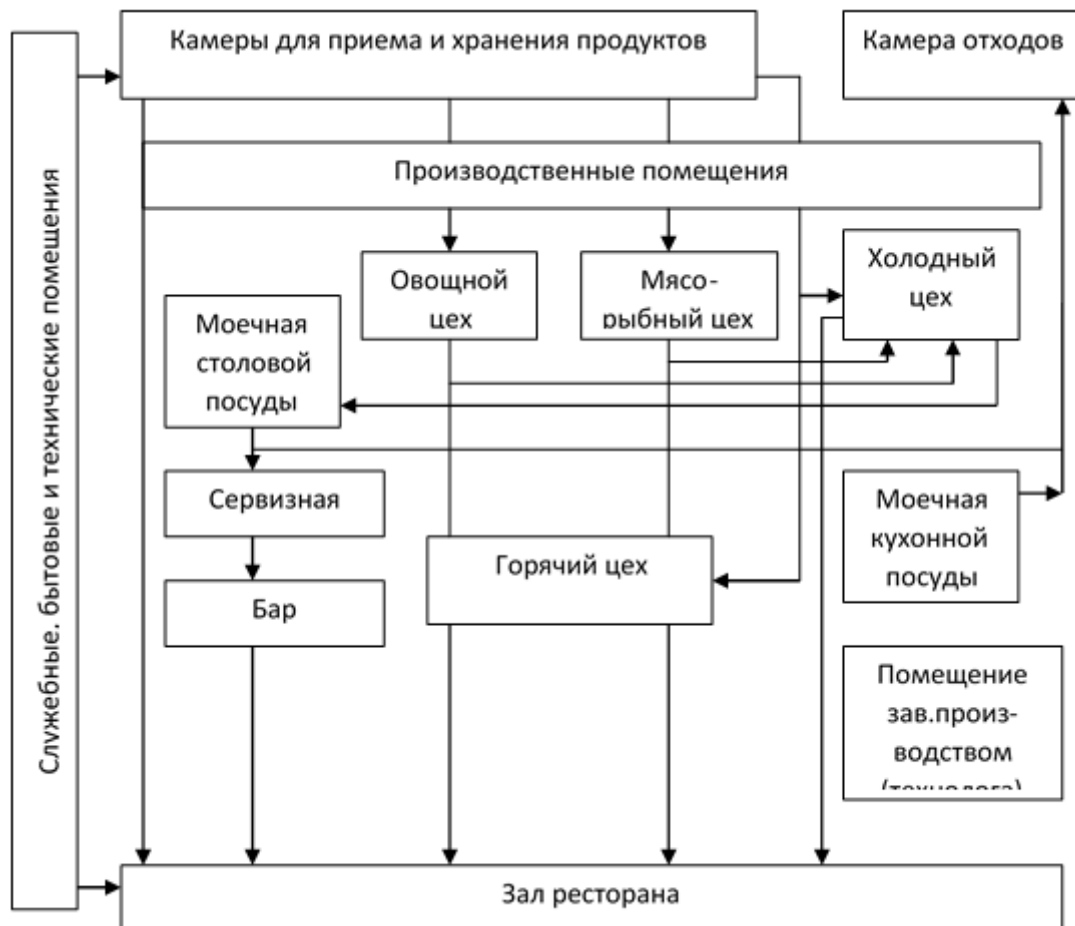
Руководителем практики от предприятия назначен(а) Ф.И.О.

Руководитель предприятия

Ф.И.О.

Печать, дата.

Пример схемы структуры предприятия



Примеры схем планировок производственных помещений

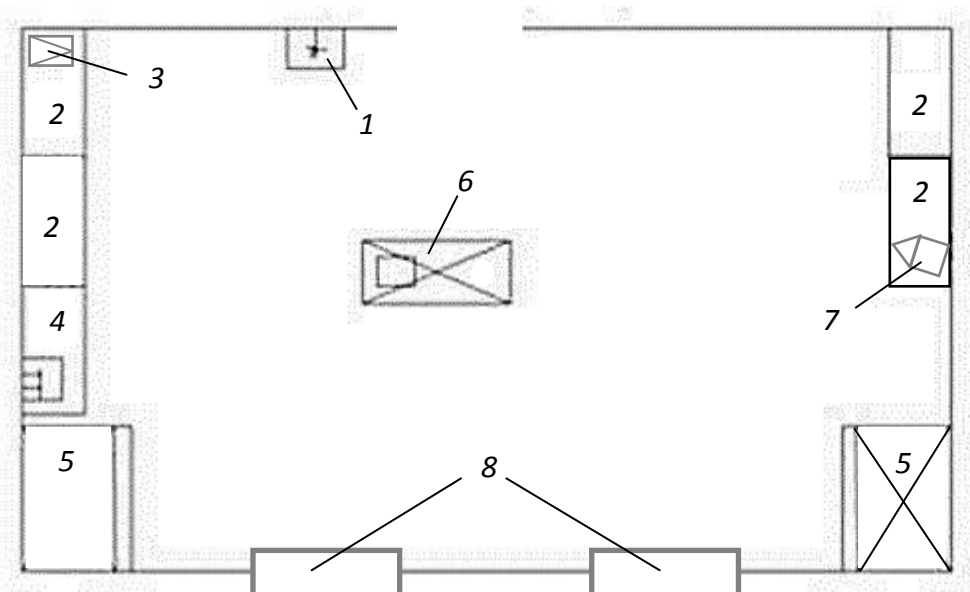


Рис. П1. Схема холодного цеха:

1 – раковина; 2 – производственный стол; 3 – весы; 4 – стол с встроенной моечной ванной; 5 – холодильный шкаф; 6 – стол с охлаждающей секцией; 7 – овощерезательная машина; 8 – окна

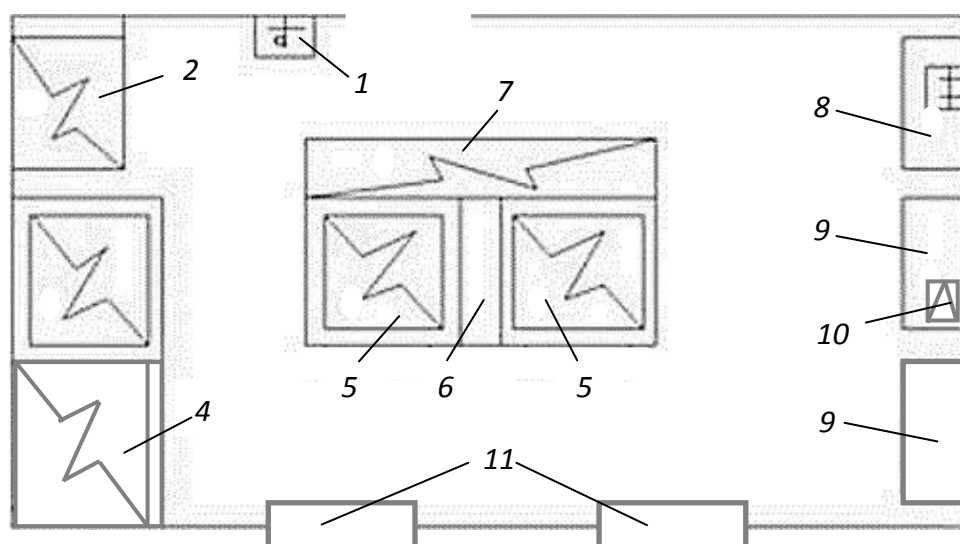


Рис. П2. Схема горячего цеха:

1 – раковина; фритюрница; 2 – фритюрница; 3 – сковорода опрокидывающаяся; 4 – пароконвектомат; 5 – плита электрическая; 6 – тепловая вставка; 7 – мармит; 8 – стол с моечной раковиной; 9 – производственный стол; 10 – весы; 11 – окна

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
1.1.Общая характеристика.....	3
1.2. Ожидаемые результаты прохождения производственной практики.....	5
II. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	6
2.1. Руководство практикой от ЮУрГУ	7
2.2. Руководство практикой от ПРЕДПРИЯТИЯ.....	7
III. ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА.....	7
IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
V. ОБЪЕМ, ОФОРМЛЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА	10
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Примерная форма гарантийного письма.....	13
Приложение 2. Пример схемы структуры предприятия	14
Приложение 3. Примеры схем планировок производственных помещений ..	15

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Методические указания

Составитель **Кисимов** Борис Михайлович

Техн. редактор *А.В. Миних*

Издательский центр Южно-Уральского государственного университета

Подписано в печать 19.12.2019. Формат 60×84 1/16. Печать цифровая.
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 30 экз. Заказ 507/157.

Отпечатано в типографии Издательского центра ЮУрГУ.
454080, г. Челябинск, проспект Ленина, 76.