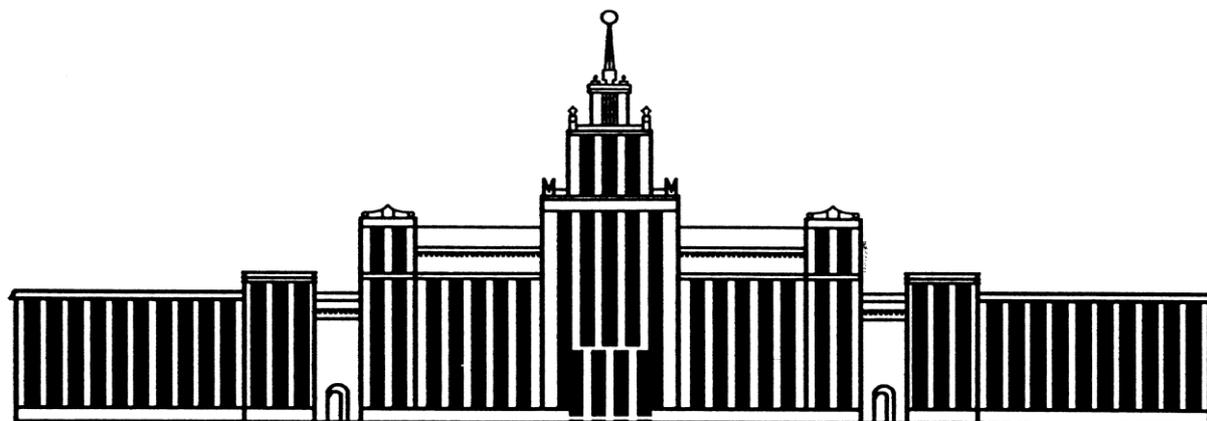

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Ч448.я7
К444

**УЧЕБНАЯ 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

**УЧЕБНАЯ 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 Учебная практика по направлению подготовки «Технология
продукции и организации общественного питания»: методические
указания / сост. Б.М. Кисимов. – Челябинск: Издательский центр
ЮУрГУ, 2019. – 15 с.**

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

В пособии представлены основные положения программы учебной 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 направлениям 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и 43.03.01 «Сервис» (профиль – «Ресторанный сервис»). Она представляет собой одну из форм организации учебного процесса, которая формирует профессионально-практические навыки студентов на действующих предприятиях общественного питания.

Основным нормативно-методическим документом, определяющим цели, задачи и содержание практики является программа 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная.

Способ проведения

Стационарная или выездная.

Тип практики

Практика по получению профессиональных умений и навыков первичной обработки исходного сырья и приготовления полуфабрикатов.

Объем и продолжительность

Общая трудоёмкость составляет 4 недели, 6 зачётных единицы, 216 академических часов.

Цель практики

Основная цель учебной практики — получение студентами информации и приобретение практических умений и навыков, связанных с:

- организацией рабочего места для первичной обработки исходного сырья и производства полуфабрикатов на предприятиях общественного питания;
- экономным расходом сырья, электроэнергии;
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- способностью организации процесса первичной обработки исходного сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- готовностью выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Задачи учебной практики

- изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарным режимом предприятия;
- ознакомиться с технологией первичной обработки исходного сырья, производства и ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания;
- приобрести профессиональные практические навыки на предприятиях индустрии питания;
- сформировать профессиональный интерес, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии и др.

Форма контроля

Дифференцированный зачет

1.2. Ожидаемые результаты прохождения учебной практики

После прохождения учебной 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>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> : основные фазы первичной обработки сырья и производства полуфабрикатов. <u>Уметь</u> : проводить дефектацию поступающего сырья. <u>Владеть</u> : основными способами и технологиями первичной обработки сырья и производства полуфабрикатов.
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 первичной обработки сырья и производства полуфабрикатов; рациональными способами эксплуатации оборудования, методами расчета потребности сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции. <u>Уметь</u> : принимать решение по организации процессов первичной обработки исходного сырья, подготовки и приготовления полуфабрикатов; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процессов первичной обработки исходного сырья и производства полуфабрикатов; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. <u>Знать</u> : ассортимент, основные характеристики, свойства и пищевую ценность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; актуальные направления в проведении процессов первичной обработки исходного сырья и приготовлении полуфабрикатов; 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).	<u>Знать</u> : правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Проведению учебной 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 (приложение 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 учебной 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 дает оценку компетенций в дневнике практики и пишет производственную характеристику 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 и от ПРЕДПРИЯТИЯ;
- 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;
- выполнять задания, предусмотренные программой 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Примерный перечень этапов и содержание выполняемых работ в процессе прохождения учебной практики представлены в табл. 2.

Таблица 2

№ этапа	Наименование и краткое содержание выполняемых работ при прохождении учебной практики	Кол-во часов
1	Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	12
2	<u>Работа в овощном цехе.</u> Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями. Изучение ассортимента продукции овощного цеха. Ознакомление с организацией работы овощного цеха; с технологическим процессом производства овощных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капусты, зелени, лука и других овощей. Изучение и приобретение практических навыков механической обработки и видов нарезки овощей. Изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков реализации полуфабрикатов. Изучение механического, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемого в овощном цехе.	92
3	<u>Работа в мясном, рыбном или мясо - рыбном цехах</u> Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями. Изучение ассортимента продукции мясного и рыбного цехов. Ознакомление с организацией работы мясо - рыбного цеха; с технологическим процессом производства полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Изучение и приобретение практических навыков механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков реализации полуфабрикатов. Изучение механического, холодильного, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемых в мясо -рыбном цехе.	92
4	Изучение основных видов нормативно-технической документации на предприятия питания	10
5	Оформление отчета и защита практики	10

V. ОБЪЕМ, ОФОРМЛЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ И 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 учебной 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 включает следующие основные пункты и разделы:

Введение

1. Общие сведения о предприятии.
2. Характеристика заготовочных цехов и участков.
 - 2.1. Общее назначение и особенности расположения.
 - 2.2. Характеристика овощного цеха.
 - 2.3. Характеристика мясного, рыбного (мясо - рыбного) цехов.
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 (приложение 2) .

В разделе «Характеристика заготовочных цехов» указать:

- назначение цехов,
- представить в виде табл. 3 суточный ассортимент и количество сырья, полуфабрикатов; их кулинарное назначение, изготавливаемых в овощном, мясном, рыбном или мясо - рыбном цехах.

Таблица 3

№	Вид сырья	Состояние сырья	Количество, кг	Целевое назначение
1	2	3	4	5

- в виде схемы представить технологический процесс производства полуфабрикатов (см. прил.3).
- 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 (приложение 4).

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 учебно-ознакомительной (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

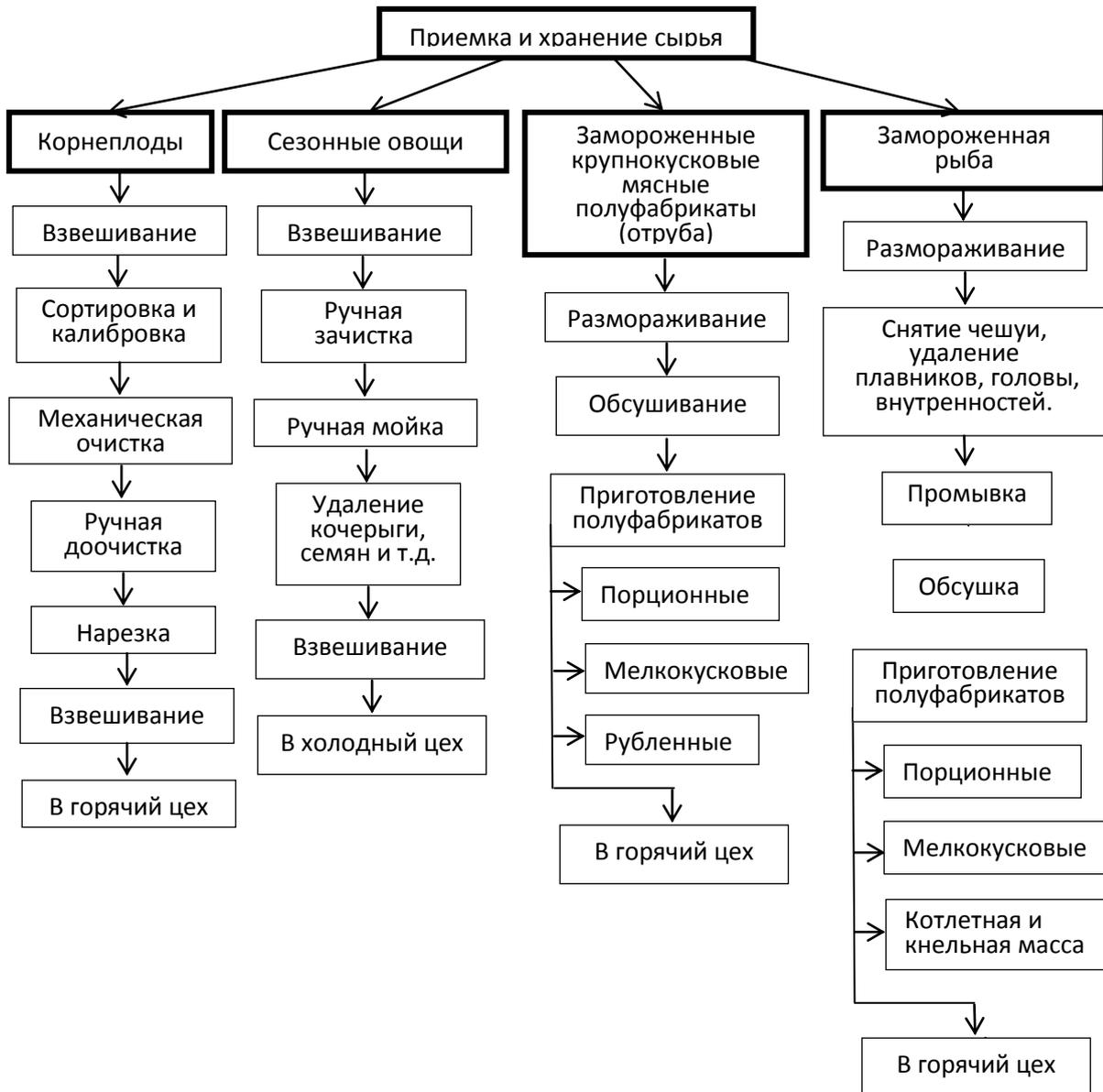
Ф.И.О.

Печать, дата.

Пример схемы структуры предприятия



**Примерная схема технологического процесса
производства полуфабрикатов**



Пример схемы планировки производственных помещений

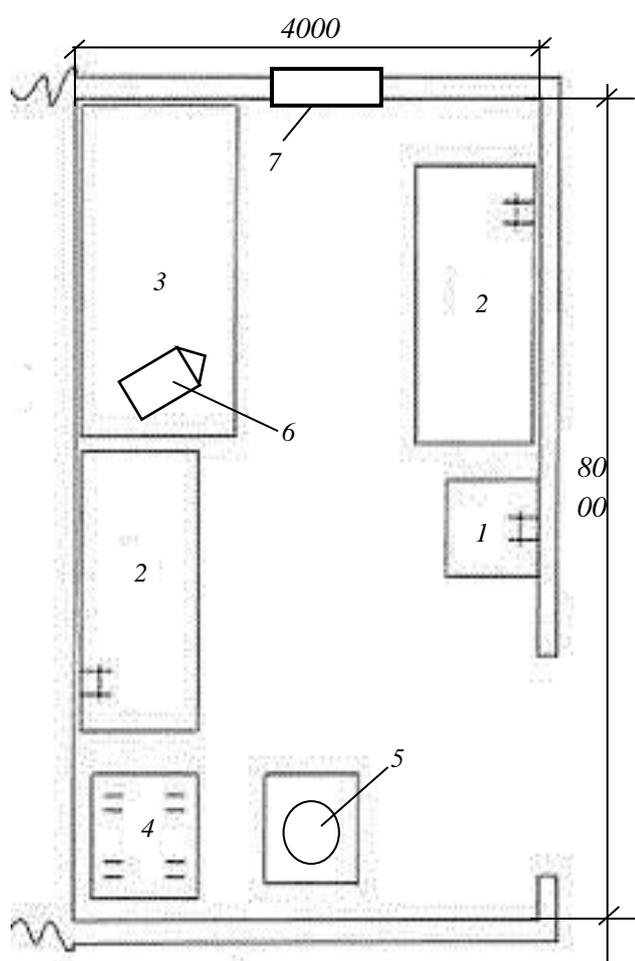


Рис. П.1. Схема овощного цеха:

- 1 – раковина;
- 2 – ванна производственная;
- 3 – стол производственный;
- 4 – подтоварник;
- 5 – картофелечистка МОК-125;
- 6 – овощерезка МРО50-200;
- 7 – окно

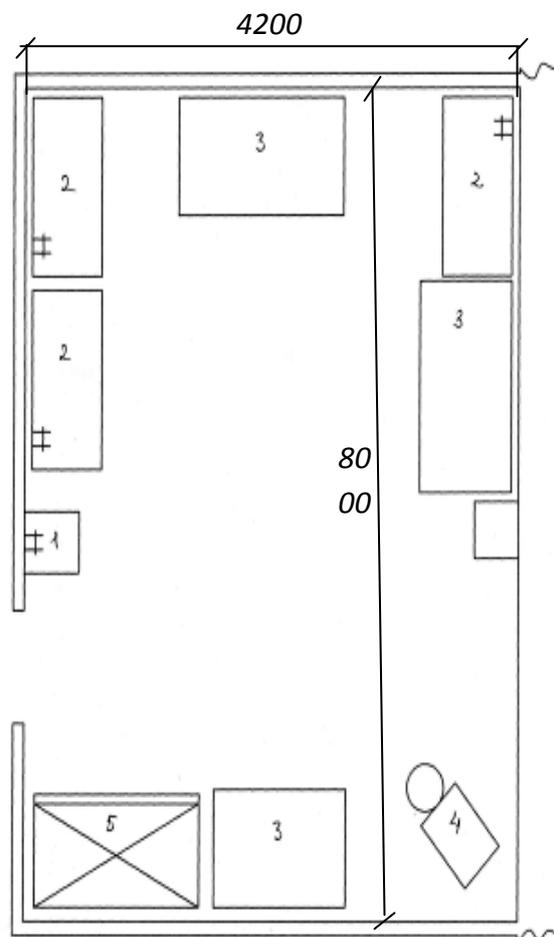


Рис. П.2. Схема мясного цеха:

- 1 – раковина;
- 2 – ванна производственная;
- 3 – стол производственный;
- 4 – привод универсальный П-П;
- 5 – шкаф холодильный ШХ-1,4

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
1.1.Общая характеристика.....	3
1.2. Ожидаемые результаты прохождения учебной практики	4
II. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	6
2.1. Руководство практикой от ЮУрГУ.....	6
2.2. Руководство практикой от ПРЕДПРИЯТИЯ.....	6
III. ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА.....	7
IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
V. ОБЪЕМ, ОФОРМЛЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ И ОТЧЕТА.....	9
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	10
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Примерная форма гарантийного письма.....	11
Приложение 2. Пример схемы структуры предприятия	12
Приложение 3. Примерная схема технологического процесса производства полуфабрикатов.....	13
Приложение 4. Пример схемы планировки производственного помещения.....	14

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ
ПОДГОТОВКИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ 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 508/158.

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