

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»
«УТВЕР



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Методические указания для студентов, обучающихся по направлению подготовки 190304
– «Технология продукция и организация общественного питания»
Профиль подготовки «Технология продукция и организация ресторанного бизнеса»
Квалификация выпускника _Бакалавр

Димитровград 2022

Содержание

1. Пояснительная записка.....	4
2. Организация практики.....	4
3. Содержание отчета по учебной практике.....	6
4. Список рекомендуемой литературы.....	8
5	

1 Пояснительная записка

Учебная практика для студентов направления подготовки 190304 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» является продолжением учебного процесса непосредственно в условиях конкретной организации (предприятия) и направлена на получение практических знаний и навыков профессиональной деятельности.

Цели практики - формирование у студентов в условиях производства практических умений, навыков по их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков самостоятельной работы при решении технологических задач, при работе с технологической документацией предприятия

Задачи практики - рационально использовать сырье; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; организовать работу всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого оборудования.

2 Организация практики

Учебная технологическая практика является составной частью учебных программ подготовки студентов бакалавриата и входит в Блок 2 «Практики» (Б2.0.02(У), осваивается после 4 семестра.

Учебная практика бакалавра проводится в организациях общественного питания различного характера (профиля) деятельности, форм собственности и организационно-

правового статуса: в государственных предприятиях, фирмах, корпорациях, АО, ООО, а также в других структурах. Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между вузом и базой практики (реестр договоров представлен на сайте вуза http://ulsau.ru/upload/documents/umu_doc/ooipist/reestr_dogovorov.pdf).

Задача бармена: обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов). Контроль соблюдения посетителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Задача официанта 3 разряда: обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др. Прием

предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Задача приготовителя молочных коктейлей: приготовление молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей и кулинарных изделий из творога и других молочных продуктов; киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями. Составление по установленным рецептурам смесей из молока, сливок, сиропов, мороженого; взбивание, разлив в специальную посуду. Получение продуктов и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Отпуск коктейлей, мороженого, фруктов, ягод, молока и молочнокислых продуктов. Составление товарного отчета.

3.Содержание отчета по учебной практике

После прохождения учебной практики студенту необходимо оформить, сдать и защитить отчет. Структура отчета включает в себя следующие элементы: титульный лист; содержание; введение; основную часть; заключение; список использованной литературы.

Титульный лист содержит: реквизиты вуза; название факультета, кафедры; специальность; фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы, формы

обучения; ученую степень, ученое звание, фамилию, имя, отчество руководителя производственной практики (приложение 1).

Содержание. Желательно, чтобы содержание помещалось на одной странице. Текст должен соответствовать содержанию, как по содержанию, так и по форме. Введение, отдельные главы и заключение всегда в самом тексте начинаются с новой страницы. Необходимо следить, чтобы названия разделов в тексте соответствовали аналогичным названиям в оглавлении.

Введение представляет собой описание целей и задач, которые ставит перед собой студент в ходе прохождения учебной практики. Объем введения должен составлять 1-2 страницы.

Основная часть производственного отчета состоит из двух глав.

1. Особенности профессиональной деятельности бакалавра. Включает в себя краткое изложение на нескольких страницах представлений о своей будущей профессии и возможных местах работы. Данную главу можно сопроводить слайдовой презентацией.

Студент обязан добросовестно и качественно выполнять порученную работу на любом этапе практики, активно участвовать в общественной деятельности производственных подразделений, способствуя успеху выполнения работ.

Заключение в нем излагаются основные результаты прохождения практики, оценивается успешность решения поставленных задач и степень достижения цели практики. Объем должен составлять 1-2 страницы.

Список использованной литературы. В список литературы в алфавитном порядке включают все использованные источники. Количество источников должно быть не меньше 5. Примерный объем отчета о прохождении произ-

водственной практики должен составлять не меньше 10-15 печатных страниц формата А-4.

Руководство практикой осуществляют преподаватель профессионального модуля и специалисты торговых предприятий (подразделений). Перед выходом на практику для студентов проводятся консультации, на которых доводятся цели, задачи, содержание практики, порядок работы, календарный план и программу прохождения практики (таблица 1), требования к отчету по практике и порядок оценки знаний.

В период прохождения практики преподаватель практики проводит дополнительные консультации по вопросам выполнения заданий по программе и составлению отчета по практике. По окончании практики студентом руководитель от предприятия дает письменный отзыв в установленной форме (Приложение 2).

Руководитель практики проверяет отчет по практике и выставляет оценку. При этом преподаватель-руководитель учитывает: 1) соблюдение студентом календарного плана; 2) полноту собранного материала; 3) правильность выполненных расчетов; 4) соблюдение требований к оформлению отчета по практике; 5) характеристику руководителя практики от предприятия.

4.Список рекомендуемой литературы

1. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб.:Троицкий мост, 2014. - 192 с.

2. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учеб. пособие/А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512 с

3. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15947>

4. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Текст]: рекомендовано УМО по товароведению и экспертизе товаров (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации) в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза" / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

5. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15943>

6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по товароведению и экспертизе товаров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по торговым специальностям / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 232 с.

7. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. – М.КолосС. -2008. – 472с. (Учебник для студентов высших учебных заведений, Часть 1, Часть 2).

8. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>

9. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с.

10. Рубина Е.М. Санитария и гигиена питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). – ISBN 978-5-7695-8060-4.

11. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст]: учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / Н. А. Тихомирова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с.

12. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>

б) Дополнительная литература:

1. Куцаков В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы [Электронный ресурс]: учебник/ В.Е. Куцакова [и др.].— Электрон.

текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15958> .

2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с.

3.Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания [Текст]: рекомендовано Минэкономразвития РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Омега-Л; М.: Деловая литература, 2003. - 144 с. – ISBN 5-901386-75-2.*Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513829>

4.*Баранов, Б. А.* Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495822>

5.*Антипова, Л. В.* Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

6. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517465>

Д) Интернет ресурсы:

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
3. Естественнонаучный образовательный портал <http://www.en.edu.ru>
4. Российский общеобразовательный портал <http://www.school.edu.ru>
5. Кулинария <https://go.mail.ru/search.ru>
- Кухни мира <http://www.horeca.ru>/Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
7. [Всероссийский портал “Restorante”.](http://www.restorante.com.ru/)
8. [Restcon: ресторанный консалтинг.](http://restcon.ru/) [http://restcon.ru/ Сайт компании “](http://restcon.ru/)
9. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
10. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.
11. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
12. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
13. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.[ps://kuking.net/cuisine.htm](http://kuking.net/cuisine.htm)