

Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі
Министерство образования и науки Республики Казахстан

Көкшетау гуманитарлы-техникалық колледжі
Кокшетауский гуманитарно-технический колледж

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

По организации учебной практики
По дисциплине: Технология приготовления пищи

Для учащихся 2,3,4 курсов, очного отделения

**Специальности: 1226000 «Технология и организация производства
продукций предприятия питания»**

Разработал (а): _____ преподаватель первой категории
специальных дисциплин Шепырёва М.В.

Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика технического и профессионального учебного заведения является частью учебного процесса и ставит цель закрепить и углубить знания, полученные обучающимися в процессе обучения, привить умения и навыки практической и организаторской деятельности в трудовом коллективе.

Целью учебной практики является закрепление, углубление, систематизация знаний обучающихся, полученных в процессе теоретического обучения, привития необходимых практических умений и навыков по квалификациям, а также приобщения их к будущей трудовой деятельности.

Учебная программа базируется на знаниях, умениях и навыках по общепрофессиональным дисциплинам:

- товароведение продовольственных товаров;
- оборудование предприятий питания;
- охрана труда в предприятиях питания;
- бухгалтерский учет в общественном питании;
- основы микробиологии, физиологии питания и санитарии;
- основы стандартизации, сертификация и метрологии;
- маркетинг в предприятиях питания.

При прохождении учебной практики, обучающиеся должны увязать теоретические знания, полученные при изучении специальных дисциплин:

- технология приготовления пищи;
- организация производства на предприятиях питания;
- организация обслуживания на предприятиях питания;
- контроль качества продукции и услуг;
- менеджмент ресторанного бизнеса.

Учебная программа реализуется для среднего звена на базе основного и на базе среднего общего образования:

Цель и задачи учебной практики. **Цель учебной практики** - получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью.

Для достижения поставленной цели: необходимо решить следующие **задачи**:

- закрепить, расширить и систематизировать знания, полученные при изучении следующих дисциплин: «Технология приготовления пищи», «Организация производства на предприятиях питания», «Обслуживание на предприятиях питания», «Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии» и т.д.

Продолжительность рабочей недели на практике 36 часов.

Во время учебной практики обучающиеся ведут дневники. В дневнике обучающиеся записывают все данные о работе: дату, место проведения, технику выполнения работы с подробным описанием последовательности отдельных приемов, инструменты, материалы, машины и орудия, применяемые при работе, количество выполняемой работы за рабочий день. Во время проведения учебной практики обучающимся выставляется итоговая оценка по бальной системе. В необходимых случаях с отдельными обучающимися проводится собеседование по выполнению программы практики.

1. Порядок и организация прохождения учебной практики

Студенты направляются на места практики в соответствии с договорами, заключенными с базовыми организациями, или по запросам организации. Перед выходом на учебную практику студенты должны получить направление (письмо) от колледжа, дневник и индивидуальное задание от своего руководителя. В период прохождения практики студенты должны работать на рабочих местах для закрепления теоретических знаний в соответствии с календарным графиком.

Студенты во время практики обязаны:

- ♦ полностью выполнить программу практики;
- ♦ подчиняться правилам внутреннего распорядка, действующим на предприятии;
- ♦ соблюдать правила техники безопасности и производственной санитарии;
- ♦ вести ежедневные записи в дневнике о характере выполняемой работы в течение дня;

- ♦ собрать необходимый материал для написания отчета;
- ♦ составить письменный отчет в соответствии с программой практики, своевременно предоставить его руководителю вместе с заполненным дневником, получить дифференцированный зачет по практике.

Студентам, проработавшим на практике меньше установленного числа дней по уважительной причине, срок практики продлевается по распоряжению учебной части.

Студенты, не выполнившие программу практики или получившие отрицательные отзывы от руководителя по практике от предприятия, или получившие неудовлетворительную оценку при защите отчета, могут быть отчислены из колледжа.

Студенты, не выполнившие в полном объеме программу учебной практики, направляются повторно на практику в период летних каникул.

В ходе практики студенты должны научиться применять на практике полученные знания по обязательным базовым и специальным дисциплинам, проявить умение выражать свой уровень общепрофессиональной и специальной подготовки.

Студенты обязаны в ходе практики выполнять разовые и постоянные задания (поручения) руководителей в соответствии со спецификой, функциями, задачами и полномочиями объекта практики.

Важнейшим методом обучения во время учебной практики является самостоятельная работа учащихся с нормативно-технической документацией, справочной литературой, самостоятельное выполнение практических заданий, работа дублером на штатных рабочих местах по специальности, обогащение профессиональных умений и навыков.

3. Структура отчета и основные требования

Итоги практики студенты оформляют в виде отчета объемом не менее 15 страниц печатного текста. Отчет должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через один интервал. Шрифт - TimesNewRoman, кегль 14.

Текст отчета, работы (проекта) следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое - 30 мм, верхнее - 20 мм, правое - 10 мм и нижнее - 20 мм.

Опечатки, опiski и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки отчетов, работы (проекта), допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или рукописным способом (черными чернилами или черной тушью).

Повреждения текстовых листов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются. Контуры букв и знаков должны быть без ореола и расплывающейся краски. Дорисовка букв запрещается. Насыщенность букв должна быть ровной в пределах строки, страницы и всей работы. Текст выравнивается по ширине.

Небрежно оформленные работы, содержащие ошибки, к защите не допускаются. Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм, название изделий и другие имена собственные в отчете, работе (проекте) приводят на языке оригинала.

Отчет следует делить на разделы и подразделы. Каждый раздел и подраздел должен содержать законченную информацию.

Наименования разделов в совокупности должны раскрывать тему отчета, работы (проекта), а наименования подразделов в совокупности должны раскрывать соответствующий раздел.

Наименования разделов и подразделов должны четко и кратко отражать их содержание.

Наименования разделов следует печатать по центру заглавными буквами, а подразделы с абзацного отступа прописными буквами без точки в конце, не подчеркивая. Если наименование состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Разделы отчетов, работы (проекта) должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы могут состоять из двух и более подразделов.

Пример

1. Типы и основные размеры

- 1.1
 - 1.2
 - 1.3
- } Нумерация подразделов первого раздела документа

2. Технические требования

- 2.1
 - 2.2
 - 2.3
- } Нумерация подразделов второго раздела документа

Если отчет или работа (проект) имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками, например:

3. Методы испытаний

3.1. Аппараты, материалы и реактивы

- 3.1.1
 - 3.1.2
- } Нумерация пунктов первого подраздела третьего раздела работы

3.2. Подготовка к испытанию

- 3.2.1
 - 3.2.2
- } Нумерация пунктов второго подраздела третьего раздела работы

Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется. Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Если текст подразделяется только на пункты, то они нумеруются порядковыми номерами в пределах всей работы (проекта). Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2 и т.д. Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления.

Перед каждым перечислением следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте документа на одно из перечислений, строчную букву, после которой ставится скобка.

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа, как показано в примере.

Пример:

- а) _____ ;
- б) _____ ;
 - 1) _____ ;
 - 2) _____ ;
- в) _____ .

Каждый раздел отчета, работы (проекта) следует начинать с нового листа (страницы). Подразделы внутри одного раздела разделяются между собой отступлением в две строки от текста.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Обложка не нумеруется.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе, задании, содержании не проставляют. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц дипломной работы (проекта).

Иллюстрации, таблицы на листе формата А3 учитывают как одну страницу.

Иллюстрации (чертежи, карты, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчете, работе (проекте) непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на

следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Чертежи, графики, диаграммы, схемы, иллюстрации, помещенные в дипломной работе (проекте), должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД). Иллюстрации за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1», слово «Рисунок» и его наименование помещают после размещения рисунка, диаграммы, схемы, посередине строки.

Отчет должен быть составлен в полном соответствии с требованиями, изложенными в данной программе. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики (индивидуальное задание), а также характеристику всего предприятия (отдельного цеха, производственной лаборатории), на котором была пройдена практика. В отчете должно быть приведено описание технологии, принятой на конкретном предприятии, дана принципиальная технологическая схема или схема на примере отдельного наименования продукта. Должен быть приведен перечень основного оборудования, используемого на данном предприятии. Также в отчете должна быть описана система качества, действующая на данном предприятии.

Перечень вопросов, подлежащих изучению, представлен в приложении 1.

Более детальный перечень вопросов для их изучения и анализа в процессе прохождения практики определяется руководителем практики.

Структура отчета должна быть следующей:

- Титульный лист (пример титульного листа в приложении 2)
- Содержание
- Введение
- Наименование раздела
- Наименование подраздела
- Заключение или выводы
- Список использованной литературы
- Приложения

4. Литература и средства обучения

Основная:

1. Конституция Республики Казахстан
 2. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
 3. Закон РК «О защите прав потребителей»
 4. Закон РК «О стандартизации»
 5. Закон РК «О сертификации продукции и услуг»
 6. СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»
 7. СанПиН «Санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»
 8. Закон РК «О безопасности пищевой продукции»
 9. Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова Технология приготовления пищи - Москва, 1999
- Деловая литература
10. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий. Коллектив разработчиков. Москва, 1999
 11. А.В. Павлов Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - Санкт-Петербург. Гидрометеиздат, 1999
 12. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания - Москва, 2007: Корпорация «Дашков и К»
 13. Нурсейтов Э.О., Алимжанова Н.К. Организация, учет и внутренний контроль на предприятиях общественного питания - Алматы: «Издательство LEM» 2009
 14. НА.Передерей Рецепты мировой кухни - Москва: Издательский дом «Вече», 2004

Дополнительная:

1. Калашников А.Ю. Кафе, бары, рестораны: организация, практика и техника обслуживания - Москва: «Проспект» 2004
2. ТеренсКонран Первоклассный ресторан - Москва: «Альпина Бизнес Букс» 2008

Задание на прохождение учебной практики

В процессе прохождения учебной практики учащийся должен ознакомиться и отразить в отчете:

1. Характеристику предприятия.

Общие сведения о предприятии: организационно-правовая форма, производственная мощность, ассортимент выпускаемой продукции, тип предприятия, основная нормативно-техническая документация, используемую данным предприятием, его структура, состав и расположение производственных, складских, административно-бытовых и технологических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.

Инструктаж о прохождении практики по профилю специальности, а также вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

2. Сырье.

Виды используемого сырья, способы его транспортировки, приемки, сроки хранения, подготовки перед обработкой. Особенности подбора сырья для приготовления отдельных видов продукции. Система учета и контроля.

3. Ассортимент выпускаемой продукции.

Краткая характеристика ассортимента, условия и сроки реализации готовой продукции.

4. Овощное сырье.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами цеха. Виды, правила эксплуатации техники безопасности технологического оборудования овощного цеха. Товароведная характеристика овощей. Совершенствование навыков механической обработки картофеля. Обработка приемов простых и сложных форм нарезки овощей. Овладение навыками художественной нарезки овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Рациональное использование отходов. Технологический процесс обработки: корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, зелени, консервированных, соленых и маринованных овощей, свежих, сушеных и консервированных грибов. Нарезка по кулинарному использованию, приготовление полуфабрикатов, использование отходов. Определение количества отходов, Определение массы брутто и нетто при механической обработке овощей.

5. Рыбное сырье

Товароведная характеристика рыбного сырья. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами цеха, ассортиментом и качеством поступающего сырья.

Способы разделки и приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера для различных видов тепловой обработки. Овладение приемами разделки рыбы для фарширования целиком, батонами, порционными кусками. Технологический процесс обработки некоторых видов рыбы (налим, угорь, сом, навага, миноги, камбала и др.). Технологический процесс обработки рыб осетровых пород. Нарезка полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре, на открытом огне. Панирование рыбных полуфабрикатов различными способами. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Обработка нерыбного водного сырья.

6. Мясо и мясные продукты

Обработка мяса, мясoproдуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи.

Виды, правила эксплуатации техники безопасности технологического оборудования мясного цеха.

Виды поступающего сырья из мяса, птицы. Показатели качества. Инструктаж на рабочем месте.

Кулинарная разделка говяжьих туш, туш мелкого скота, поросят и туш диких животных.

Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения, соблюдая требования к качеству, условия и сроки реализации, их кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов мясных рубленых натуральных с соблюдением требований к качеству, условия хранения и сроки реализации. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

7. Горячий цех

Ознакомление с горячим цехом. Подбор инструментов, инвентаря, посуды, ознакомление с оборудованием горячего цеха (супового отделения). Организация рабочего места повара -

супника. Пассирование овощей, томатного пюре, муки, припускание огурцов, тушение капусты, свеклы. Приготовление супов заправочных, супов – пюре, молочных, холодных, сладких. Соусное отделение горячего цеха. Характеристика. Организация рабочего места для выполнения различных - операций в соусном отделении. Приготовление различных соусов. Приготовление блюд из овощей. Приготовление каши, риса, котлет, биточков. Участие в бракераже готовой пищи. Определение условий и сроков реализации готовой продукции.

8. Приготовление мучных изделий

Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Организация рабочего места по приготовлению пресного и дрожжевого теста, изделий из них. Оборудование для различных операций технологического процесса. Подготовка сырья: просеивание муки, обработка яиц, зачистка масла и маргарина. Приготовление фаршей, начинок.

Приготовление: лапши домашней, пельменей, вареников с творогом, блинчиков, оладий, пончиков, пирожков, ватрушек, расстегаев, кулебяк, пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых. Участие в бракераже готовых изделий.

9. Приготовление блюд из рыбы

Организация рабочих мест по приготовлению блюд из рыбы и соусов к ним. Подбор посуды, инструментов, инвентаря. Варка и припускание рыбы целиком, звеньями, порционными кусками. Приготовление соусов к рыбе. Приготовление блюд: рыба жареная, рыба жареная с луком по ленинградски, жареная во фритюре целиком и порционными кусками. Подготовка блюд к отпуску. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, тельное, рулет). Подготовка их к отпуску. Участие в бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд из рыбы.

10. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов

Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса. Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Приготовление блюд из отварного мяса: говядины, ветчины, мясопродуктов и субпродуктов. Приготовление отварных кур, цыплят, индеек.

Определение из готовности, подготовка к отпуску. Приготовление изделий из натурального рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление кур, гусей жареных.

Приготовление натуральных порционных и мелкокусковых жареных блюд из мяса и птицы: эскалоп, котлеты отбивные, шницель отбивной, ростбиф средней прожарки, ромштекс, бефстроганов, поджарка. Приготовление блюд из тушеного мяса и птицы: говядина тушеная, шпигованная, духовая, гуляш, рагу из баранины и свинины, плов из баранины, рагу из птицы и потрохов.

Приготовление блюд из запеченного мяса: картофельная запеканка с мясом, голубцы с мясом, биточки по-казацки. Приготовление соуса красного с овощами, сметанного с луком, с томатом. Участие в работе бракеражной комиссии. Составление калькуляционных карточек.

11. Блюда из яиц и творога

Обработка яиц. Варка яиц различными способами: всмятку, в мешочек, вкрутую.

Приготовление омлетов: натуральных, смешанных, фаршированных, запеченных и яичниц: натуральных и с наполнителем.

Приготовление блюд из творога натурального, сырников, вареников ленивых, запеканки, пудинга. Участие в работе бракеражной комиссии. Составление калькуляционных карточек.

12. Приготовление холодных блюд и закусок

Подбор инструментов, инвентаря, посуды, организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, винегретов, закусок из овощей. Подготовка гарниров, соусов, заправок. Приготовление закусок из сельди, нарезки рыбной гастрономической, рыбы под маринадом, отварной с гарниром, под майонезом.

Приготовление холодных блюд из отварных, жареных мясопродуктов и птицы, паштета из печени, студня мясного. Приготовление закусок из яиц, бутербродов открытых, простых и закрытых.

Участие в бракераже холодных блюд и закусок. Составление калькуляционных карточек.

13. Приготовление сладких блюд и напитков

Подбор инструментов, инвентаря, посуды, организация рабочего места по приготовлению сладких блюд и напитков. Сборка и разборка сменных механизмов универсального привода. Приготовление сладких блюд из натуральных ягод и плодов, компотов, киселей разной консистенции, желе, муссов массового спроса, сиропов и т.п.

Приготовление яблок печеных, гренок с фруктами, чая, кофе черного, на молоке.

Подготовка к отпуску мороженого с гарниром. Приготовление безалкогольных коктейлей
Участие в работе бракеражной комиссии. Составление калькуляционных карточек.

14. Приготовление блюд современной мировой кухни.

Технология продукции современной мировой кухни. Ассортимент национальной кухни народов мира: русской, итальянской, французской, китайской.

Приготовление блюд казахской национальной кухни: бешбармак, мясо по-казахски, манты, баурсаки, сорпа по-казахски, кеспе, куырдак, шелпек, коктал, казы, шужык.

15. Приготовление блюд для лечебного питания

Специальные кулинарные приемы, применяемые в лечебном питании.

Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания в соответствии с требованиями диет. Блюда из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов (по Сборнику рецептур лечебного питания). Холодные блюда в лечебном питании

16. Блюда детского и школьного питания

Организация питания детей. Ассортимент блюд школьных столовых. Уборка зала, размещение мебели, подготовка посуды, приборов. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Организация работы труда в зале. Обслуживание потребителей. Подготовка кассового аппарата. Оформление кассовой документации.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Көкшетау гуманитарлы-техникалық колледжі
Кокшетауский гуманитарно-технический колледж

Оқу тәжірибесі бойынша

ЕСЕП

О Т Ч Е Т

по учебной практике

Орындаған: _____ мамандығының _____ курс оқушысы
Выполнил(а) учащийся(аяся) __3__ курса специальности Техник – технолог
организаций производства _____

КабылАягозБалташқызы _____
(тегі, аты- жөні) (Ф.И.О.)

Өту орны

Место практики __ кафе

«Маржан» _____

(ұйымның атауы) (наименование организации)

Ұйымдағы практика жетекшісі

Руководитель практики от организации Нугманова Б.Р. _____

(тегі, аты-жөні, қызметі) (Ф.И.О., должность, м.п.)

Колледждегі практика жетекшісі:

Руководитель практики от колледжа: Шепарева М.В. _____
(ФИО)

Практиканың өту мерзімі;

Практика проходила с «__» _____ 11__2017__ г. по «__» _____ 20 18__ г.

Есепті тапсыру күні

Дата сдачи отчета «__» _____ 20__ г.

Есепті қорғау күні;

Дата защиты отчета «__» _____ 20__ г. _____
(жетекшінің қолы) (подпись преподавателя)

Баға: _____

Оценка: _____

Кокшетау-2018 ж.

