МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Агротехнологический факультет

Кафедра «Технологии переработки продуктов животноводства общественного питания и товароведение»

**Методические указания к программе учебной практики**

**У.1 «Введение в специальность»**

**для студентов I курса**

**Агротехнологического факультета**

Направление подготовки: 260800.62 «Технология продукции и организация

общественного питания»

Квалификация выпускника: «Бакалавр»

Якутск – 2013г.

Методические указания к программе учебной практики разработаны доцентом кафедры «Технология переработки продуктов животноводства, общественного питания и товароведение» С.С. Васильевым.

Программа практики утверждена на кафедре (прот. № 10 от 23.04.2013г.) и утверждена на заседании Методической комиссии агротехнологического факультета (прот. № 6 от 15.05.2013г.)

**Цели практики:** получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом на предприятиях общественного питания и ассортиментом выпускаемой продукции.

**Задачи практики:**

В ходе учебной практики студент должен ознакомиться со следующими вопросами:

1. Общая характеристика предприятия общественного питания: нормативно-правовая основа деятельности предприятия; виды деятельности предприятия; структура предприятия (производственная и торговая); система организации технологического процесса с учетом специфики работы отдельных служб; трудовые ресурсы.
2. Организация работы производственных цехов: овощного, мясного, рыбного, горячего, холодного, кондитерского.
3. Складские, административные, торговые и подсобные помещения, их взаимосвязь с производственными помещениями.
4. Оборудование предприятия питания (классификация, тип, назначение и производительность). Составить схему размещения оборудования в одном из цехов.
5. Меню, его виды, порядок составления.
6. Технологические карты приготовления блюд по меню. Составить технологические схемы и технологические карты приготовления 2-3 блюд, приготавливаемых на предприятии.
7. Формы обслуживания потребителей, реализуемые в предприятиях.

**Место и время проведения учебной практики;**

Учебная практика проводится во 2 семестре (1 неделя), общая трудоемкость составляет 1,5 зачетные единицы, 54 часа.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Разделы (этапы) практики | Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов | трудоемкость(в ак.ч.) | Формы текущегоконтроля |
| 1. | Подготовительный | Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности | 8 | Запись в дневнике практики |
| 2. | Производственный | Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала  | 30 | Запись в дневнике практики |
| 3. | Аналитический | Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва- характеристики | 8 | Запись в дневнике практики |
| 4. | Отчетный | Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике | 8 | Зачет |
|  | Итого: |  | 54 |  |

Предприятия общественного питания различных форм собственности, занимающихся производством и реализацией полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенные современным технологическим оборудованием закрепленные в установленном порядке соответствующими министерствами и ведомствами на основании заявок вуза.

В случае необходимости в качестве баз практики могут быть использованы предприятия, не закрепленные приказами. В этих случаях вуз заключает прямые договоры с предприятиями о выделении мест для прохождения практики студентами (столовые, кафе, рестораны г. Якутска и районов Республики Саха (Якутии)).

**Методические указания посоставлению отчета по практике:**

Отчет может быть оформлен в виде рукописи или напечатан в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 по оформлению отчетов, написанной на одной стороне стандартных листов формата А4 с соблюдением междустрочных интервалов. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам листа. Нумерация страниц проставляется арабскими цифрами в нижнем правом углу листа.

Отчет должен содержать титульный лист (приложение 1), содержание, введение, основную часть, заключение, список используемой литературы, приложения. К отчету прилагается оформленный дневник (приложение 2).

Во введении следует дать оценку состояния общественного питания на современном этапе и перспективы его развития.

Содержание основной части должно соответствовать заданию по учебной практике. При написании отчета рекомендуется использовать литературу, указанную в методическом указании.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполненной работы при прохождении практики.

В приложениях следует собрать копии некоторых документов: меню, технологических карт, технологических схем и др.

Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы и грамотно. Необходимо соблюдать принятую терминологию, правильно записывать цеха, наименования полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, оборудования, технологических процессов, производственных операций и т.д.

Текст основной части работы делят на разделы, подразделы, пункты, расположенные в последовательности, принятой в задании с приложением схем, таблиц, рисунков. Каждый раздел следует начинать с нового листа (страницы). Подчеркивать заголовки не допускается.

На титульном листе номер страницы не проставляется. На нем указывается место и время прохождения практики, фамилию, имя, отчество студента и руководителей практики (на производстве и на кафедре). Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего отчета. Введение и заключение не нумеруют. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела.

Таблицы нумеруются последовательно в пределах раздела. Каждая таблица должна иметь заголовок, который пишется под словом «Таблица».

Иллюстрации (рисунки, схемы, чертежи, графики, фотографии) обозначаются словом «Рис.\_» и нумеруются последовательно цифрами и в пределах раздела под рисунком.

Отчет подписывается студентом. Руководитель практики от предприятия дает студенту характеристику или отзыв, заверенные печатью и подписью. Защита отчета проводится у руководителя практики кафедры. При положительной защите отчета студенту в его зачетную книжку и в зачетно-экзаменационную ведомость проставляется зачет по практике.

Отчет подписывается студентом. К отчету прилагается характеристика (приложение 3) или отзыв руководителя практики от предприятия. После завершения Учебной практики проводится подведение итогов в виде защиты, о чем студенты извещаются заблаговременно.

**Дневник ведется по следующей форме:**

На основании записей в дневнике студенты оформляют отчет и в практики и представляют его к защите.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата, месяц | Краткое описание работы, выполненной студентом в течение одного рабочего дня | Оценка работы руководителемпрактики на производстве |
|  |  |  |

**Список использованных источников:**

1. Ратушный А.С., Хлебников В.И. «Технология продукции общественного питания». М. Мир 2007. учебник для вузов. Т.1,2.
2. Мглинец А.И., Акимов Н.А. «Технология продукции общественного питания». Троицкий мост, 2010г.
3. Кучер Л.С. и др. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». М.Деловая культура, 2002г.
4. Зайко Г.М., Джум Т.А. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Учебное пособие. Москва. Магистр,2008г.
5. Могильный М.М. «Торговое оборудование предприятий питания». М.Колос, 2005г.
6. Никуленкова Т.Т. и др. «Проектирование предприятий общественного питания». М. Деловая культура, 2002г.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.издательство Хлебпродинформ,2000г. Часть 1 и 2.
8. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М. Хлебпродинформ, 2006г.
9. Оборудование предприятий общественного питания. Справочник. М. Экономика 2000г.
10. Справочник технолога общественного питания. М. Колос,2000г.
11. Общероссийский классификатор услуг населению.1994г.

**Приложение 1**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет «Агротехнологический»

Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства,

общественного питания и товароведение»

**Дневник прохождения учебной практики**

**«Введение в специальность»**

Направление подготовки: **260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Квалификация (степень) выпускника **«Бакалавр»**

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ период практики с«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

от академии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., должность)

от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., должность)

Якутск 201\_

**Приложение 2**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет «Агротехнологический»

Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства,

общественного питания и товароведение»

**Отчет**

**по учебной практике**

**«Введение в специальность»**

Направление подготовки: **260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Квалификация (степень) выпускника **«Бакалавр»**

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (курс, группа)

Руководитель практики период практики с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., должность)

Якутск 201\_

**Приложение 3**

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201 \_\_ г.

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

руководителя практики от предприятия

Студент(ка) I курса, группы ТОП - \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия Имя Отчество студента)

проходил(а) учебную практику «Введение в специальность» в период с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_\_ г. в \_\_\_\_\_\_ “\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_” в качестве \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

За время прохождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О. студента)

поручалосьрешение следующих задач практики:

* Ознакомление с характеристикой предприятия;
* Изучение организации работы производственных цехов;
* Изучение взаимосвязи складских, административных, торговых и подсобных помещений с производственными помещениями;
* Ознакомление с оборудованием предприятия питания;
* Ознакомление с технологическими картамии порядка составления меню блюд;
* Ознакомление с формой обслуживания потребителей, реализуемые на предприятии;
* Приобретение практических навыков работы в одном из цехов.

Результаты работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О. студента)

состоялив следующем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Во время практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

проявили себя как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Считаю, что прохождение учебной практики студентом\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О. студента)

заслуживает оценки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_».

 (прописью)

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от предприятия(подпись) (И.О. Фамилия)