

**Департамент образования Ивановской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Ивановский колледж сферы услуг»**

Методические рекомендации


по прохождению производственной (преддипломной практики) и
подготовки отчета для студентов дневного и заочного отделения
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Иваново 2016г.

Пояснительная записка

Цель методических рекомендаций - оказание помощи студентам при прохождении производственной практики и выполнении отчета. Издание содержит общие положения, методические указания по выполнению и оформлению письменной экзаменационной работы, а также список рекомендуемых источников.

Рассмотрены на заседании
Педагогической мастерской
технологического отделения

Протокол № 1от «31» августа 2015 г.
Председатель ПМ 
Начальник УПО Н.А. Зарипова


Составитель:


Преподаватель дисциплин профессионального цикла, начальник УПО Н.А.Зарипова

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза и содержательная экспертиза:

Начальник учебно – методического отдела  И.В. Салова

Заместитель директора по ППССЗ  С.А. Бурылина

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

ОТЧЕТ
ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Выполнил __ студент __ _____
(Ф.И.О.)

Группы № _____

Руководитель от ИКСУ _____
(Ф.И.О.)

Руководитель от предприятия _____
(Ф.И.О.)

Дата сдачи _____

Оценка _____

Иваново 2016г.

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

На студента ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг»

Специальность _____

Обучающийся _____

В период прохождения производственной (преддипломной) практики в

_____ (наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

и выполнял следующие виды работ _____

(перечень работ)

Качество выполнения работ _____

Степень сформированности общих и профессиональных компетенций

Знание технического процесса. Обращение с инструментами и оборудованием:

(подробный отзыв) _____

Трудовая дисциплина _____

Выводы: _____

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /

Руководитель предприятия _____ / _____ /

(подпись) «___» _____ 20__

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество дней
	Вводное занятие. Инструктаж о прохождении преддипломной практики	1
Раздел I.	Ознакомление с предприятием.	4
Раздел II.	Работа в качестве дублера зав.производством (шеф-повара).	8
Раздел III.	Работа в качестве дублера технолога.	6
Раздел IV.	Работа в качестве дублера руководителя предприятия.	5
	Итого:	24

Содержание практики.

Вводное занятие.

Инструктаж о прохождении преддипломной практики. Ознакомление с отчетной документацией, порядком ее оформления и сроками предоставления. Закрепление студентов по базам прохождения технологической практики.

Задание №1 Ознакомиться с программой преддипломной практики и формами отчетности.

Раздел I. Ознакомление с предприятием.

Для выполнения данного раздела студент должен:

знать: нормативную базу; термины и определения в области организации производства; организацию охраны труда и противопожарной защиты; требования санитарии, гигиены в общественном питании.

уметь: определять тип и класс предприятия общественного питания; формы и способы снабжения предприятия сырьем; материально-техническими средствами.

Сбор общих сведений о предприятии:

- история предприятия, тип, его структура, производственная мощность, состав производственных, складских и подсобных помещений, их расположение, взаимосвязь, санитарное состояние. Виды поступающего сырья, условия и сроки его хранения;
- ассортимент выпускаемой продукции, условия её реализации;
- используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.);
- материально-техническая база предприятия, организация охраны труда и противопожарной защиты, правилами внутреннего распорядка.
- изучить правила и инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правила личной гигиены.

Задание №2 Составить паспорт предприятия - тип, класс предприятия общественного питания, месторасположение, режим работы, тип здания, структура предприятия, залы, цехи предприятия (оборудование, мебель, интерьер).

Раздел II. Работа в качестве дублера заведующего производством (шеф-повара).

При выполнении заданий этого раздела студент должен:

знать: основные понятия; термины и определения в области технологии; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки; процессы формирующие качество готовой продукции; правила оформления и отпуска; условия, сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции; основные этапы разработки новых видов продукции.

уметь: пользоваться нормативно-технической документацией; осуществлять контроль за работой в цехах, соблюдением производственной и технологической дисциплины; качеством сырья и готовой продукции.

Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, требованиям к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».

Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок составления проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителей), выполнение договорных обязательств, ответственность.

Ознакомление со структурой производства, с организационно-техническими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядками ценообразования в предприятии.

Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства; разработкой плана-меню; получении продуктов и сырья со склада.

Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Осуществлением контроля (совместно с зав. производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины рецептур, нормами выхода п/ф и готовых блюд с соблюдением правил санитарии, личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Анализ организации технологического процесса на предприятии общественного питания. Ознакомление с работой бракеражной комиссии; заполнением бракеражного журнала. Ознакомление с проведением и документационным оформлением снятия остатков на производстве.

Задание №3 Изучить и приложить должностную характеристику заведующего производством (шеф-повара).

Задание №4 Изучить систему материальной ответственности на предприятии и приложить договор о материальной ответственности.

Задание №5 Изучить порядок составления различных видов меню и приложить план-меню.

Задание №6 Изучить порядок получения продуктов из кладовой и приложить накладные на получение продуктов.

Задание №7 Принять участие в работе бракеражной комиссии и приложить выписку из бракеражного журнала.

Задание №8 Принять участие в работе инвентаризационной комиссии и приложить инвентаризационную опись.

Раздел III. Работа в качестве технолога.

Для выполнения заданий по данной теме студент должен:

знать: нормативную базу; термины и определения в общественном питании; этапы технологического цикла; процессы, формирующие качество готовой продукции; правила оформления и отпуска блюд; основные этапы разработки новых видов продукции; этапы разработки нормативной и технологической документации.

уметь: оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; разрабатывать новые виды продукции; технологические процессы и технологическую документацию на них; производить необходимые технологические расчеты.

Ознакомление с должностными обязанностями технолога. Ознакомление с идентификацией и правилами оценки качества продовольственных товаров, готовой продукции и услуг; изучение ассортимента выпускаемой продукции; ознакомление с применяемыми новейшими технологиями приготовления блюд, с использованием нового оборудования и приспособлением по НОТ; с нормативными и руководящими документами, касающимися и оформления технической документации; требования, применяемые, к сырью; материалам; готовой продукции - виды брака и способы его предупреждения.

Ознакомление с различными формами контроля за качеством сырья готовой продукции. Ознакомление с методами изучения потребительского спроса на продукцию и услуги предприятия общественного питания.

Задание №9 Изучить и приложить должностную характеристику технолога предприятия.

Задание №10 Изучить формы контроля на различных этапах технологического процесса приготовления продукции (входной, операционной, выходной) и приложить выписку из бракеражного журнала.

Задание №11 Изучить порядок осуществления контроля за работой производства и приложить выписки из контрольного журнала предприятия (не менее 2-х проверок контролирующих организаций).

Задание №12 Разработать нормативно-технологическую документацию для внедрения и производства нового или фирменного блюда и изделия и приложить технико-технологическую, технологическую карты .

Задание №13 Указать методы изучения потребительского спроса предприятия и приложить план проведения мероприятий по изучению спроса (выставки-продажи, потребительские и технологические конференции).

Раздел IV. Работа в качестве дублера руководителя предприятия.

Для выполнения заданий по данной теме студент должен:

знать: правовые и нормативные документы; регламентирующую хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия, структуру управления предприятием; формы оплаты труда; стиль управления предприятием.

уметь: формировать кадры и составлять рациональную структуру штата; оформлять документально принятые решения; составлять договор поставки; разрабатывать предложения по улучшению деятельности предприятия.

Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формирование найма, порядок управления. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника.

Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения. Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителям. Анализ рабочего дня руководителя.

Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей организации, их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с организацией снабжения предприятия производственными товарами оснащения, с источниками поступления товаров и поставщиками, способами доставки товаров, графиками завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.

Ознакомление и анализ рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств. Разработка предложений по улучшению, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Ознакомление с порядком осуществления внутреннего и внешнего контроля за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

Задание №14 Изучить и приложить должностную характеристику руководителя предприятия.

Задание №15 Изучить структуру управления предприятием и составить схему управления предприятием.

Задание №16 Изучить организацию снабжения предприятия и приложить копию договора о поставке; перечислить поставщиков.

Задание №17 Изучить порядок документационного оформления принятых решений; доведение их до исполнителя; контроль за выполнением решений; порядком найма работников. Приложить копии приказов о найме на работу, других решениях.

Задание №18 Ознакомиться и проанализировать рекламную деятельность предприятия. Приложить рекламные средства.

Задание №19 Проанализировать услуги предоставляемые предприятием и разработать план мероприятий по повышению их конкурентоспособности.

Технико-технологическая карта № ____

1. Область применения

- 1.1. _____
1.2. _____

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления данного блюда используют следующее сырьё (с указанием ГОСТов):

2.2. Сырьё, используемое для приготовления данного блюда, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепт

3.1. Рецепт блюда «_____»

Наименование сырья	Масса брутто г.	Масса нетто г.
Выход		

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству данного блюда производится в соответствии со Сборником рецептур.

4.2. _____

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. _____
5.2. _____
5.3. _____

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – _____

Консистенция – _____

Цвет – _____

Вкус – _____

Запах – _____

7. Пищевая энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/ДЖ
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Ответственный разработчик: _____
(Ф.И.О.)

(подпись)

Рекомендуемая литература.

Нормативная документация:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» /Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389, от 10.05.2007 №276)
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
11. ГОСТ Р 50764 – 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
12. ГОСТ Р 53105 – 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию»
13. ГОСТ Р 53104 – 2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.2.2362-08 Изменения и дополнения к СанПиН 2.3.2.1078-01
13. СанПиН 2.3.2.2430-08 Изменения к СанПиН 2.3.2.1078-01
14. СанПиН 2.3.2. 2421-08 Дополнения к СанПинН 2.3.2.1078-01
15. СанПиН 2.3.2. 2351-08 Дополнения к СанПинН 2.3.2.1078-01
16. СанПиН 2.3.2. 2354-08 Изменения и дополнения к СанПиН 2.3.2.1078-01
17. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
18. СанПиН 2.4.5. 2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

19. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения РФ от 15.08.01 № 325, в редакции от 18.03.2002 № 84.

20. СанПин 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Учебники, дополнительная литература

1. Амренова М.М. «Повар» практические основы профессиональной деятельности – М.: издательский центр «Академия», 2014 г.

2. Богданов Г.А., Смирнова З.М., Богданова М.А. Оборудование ПОП.-М.: Экономика, 2009г.

3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2012г.

4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М.: ОИЦ»Академия», 2014 г.

5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов СПО.- 2-е изд., испр.- М.: Изд.центр: «Академия», 2012 г.

6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов - М.: издательский центр «Академия», 2014 г.

7. Е.А. Карпенко и др. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учеб. пособие/- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010 г.

8. Золин. В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.-М «Академия» 2012г.

9. Калицкий Э.М. и др. Разработка средств контроля учебной деятельности: метод. рекомендации / Калицкий Э.М., Ильин М.В., Сикорская Н.Н.. - Мн.: РИПО, 2013 г.

10. Качурин Т.А. «Кулинария» - М.: издательский центр «Академия», 2010г.

11. Кирпичников В.П., Ботов М.И.. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Справочник.-М «Академия» 2014г.

12. Киселева И.Е., Родникова Т.К. Практикум по технологическому оборудованию.- М.: Экономика 2014 г.

13. Козлова С.Н. «Кулинарная характеристика блюд» уч. пособие - М.: издательский центр «Академия», 2013 г.

14. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений.- Изд-е 3, перераб.- М.: ВИТА-ПРЕСС, 2011 г.
15. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений.- Изд-е 4, перераб.- М.: ВИТА-ПРЕСС, 2012 г.
16. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.- М.:ИРПО, Издательский центр «Академия», 2012 г.
17. Матюхина З.П., Королькова Э.П.. Товароведение пищевых продуктов. Москва ПрофОбрИздат, 2013 г.
18. Могильный М.П. «Оборудование предприятий общепита» - М.: издательский центр «Академия», 2009 г.
19. Николаевская И.А. «Инженерные сети и оборудование» - М.: издательский центр «Академия», 2008 г.
20. Потапова И.И. «Калькуляция и учет» - М.: издательский центр «Академия», 2007 г.
21. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2012 г.
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. -М.: «ИКТЦ «Лада», К.: Изд-во «Арий», 2010 г.
23. Сикорская. Н.Н. и др. Комплект тестов для педагогического контроля. -Мн.: РИПО, 2014 г.
24. Слагода В.Г. Основы экономики: учебник .- 2-е изд., испр.- М.: Форум: ИНФРА-М, 2014 г.
25. Татарская Л.Л. лабораторно-практические занятия для поваров и кондитера. - М.: издательский центр «Академия», 2009 г.
26. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование ПОП.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2009 г.
27. Харченко Н.Э, Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие. – М . « Академия », 2007 г.
28. Харченко Н.Э. «Технология приготовления пищи» практикум- М.: издательский центр «Академия», 2012 г.
29. Шатун Л.Г. «Повар» уч. пособие - М.: издательский центр «Академия», 2012г.