

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини  
Кафедра професійної освіти та технологій за профілями

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
**ЩОДО ТЕХНОЛОГІЧНОЇ (НАВЧАЛЬНОЇ) ПРАКТИКИ**  
**для студентів 2 курсу**

напряму підготовки 015.21 Професійна освіта. Харчові технології

Факультет професійної та технологічної освіти

2016-2017 навчальний рік

Методичні рекомендації з технологічної (навчальної) практики розроблені для студентів 2 курсу за напрямом підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології».

Розробники: доцент Кравченко Т.В., викладач Філімонова І.А., викладач Журба Г.П.

Методичні рекомендації схвалено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Протокол від “29” серпня 2014 року № 1

□ уДПУ, 2014 рік

Кравченко Т.В., Філімонова І.А.,  
Журба Г.П., 2014 рік

## **Вступ**

Практика є одним з важливих видів навчальної роботи.

**Метою** практичної підготовки є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в ресторанному господарстві, формування у них умінь та навичок, які в майбутньому дозволять їм ефективно організовувати і керувати технологічними процесами в ринкових умовах.

Дуже важливо виховувати у студентів потребу систематично поновлювати свої знання та вміння, бажання стати професіоналом високого класу та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Згідно з навчальним планом технологічна практика проводиться на підприємствах ресторанного господарства м. Умань та інших міст України.

Тривалість практики – два тижні.

Робочу програму технологічної практики розроблено відповідно до закону України "Про освіту", вона відповідає «Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» і навчального плану напряму підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології».

### **Зразок оформлення звітної документації технологічної (навчальної) практики**

#### **Звіт про проходження технологічної практики студента 2 курсу 8 групи напряму підготовки «Професійна освіта. Харчові технології»**

Технологічна практика тривала у період з \_\_\_ по \_\_\_ 201\_\_р. Мета практики полягала у набутті мною необхідних практичних умінь та навичок в реальних умовах виробництва у галузі громадського харчування.

Завдання практики:

- знайомство з базою практики, організаційною структурою студентської їдальні, матеріально-технічною базою, рекламною діяльністю закладу;
- ознайомлення з сучасним станом громадського харчування.
- закріплення і поглиблення теоретичних знань, набутих в процесі вивчення таких дисциплін як «Товарознавство», «Технологія приготування продукції громадського харчування», «Виробниче навчання» а також застосування цих знань на практиці;
- набуття навичок ділового спілкування із працівниками громадського харчування та відвідувачами закладу;
- вироблення творчого новаторського підходу до виробничої діяльності;
- формування професійних якостей особистості майбутнього кухара, зібрання фактичних матеріалів для написання звіту з технологічної практики.

На початку практики під час настановчої наради ми ознайомилися із програмою та завданнями, отримали необхідну методичну літературу.

За час проходження технологічної практики я працював у \_\_\_\_\_ помічником кухара в гарячому цеху. Я мав змогу ознайомитись з технологією приготування страв з тіста, а саме: вареників, млинців; печених виробів; виконував технологічні операції різної складності, сервірував страви, розробляв калькуляційні та технологічні картки на страви. Успішно застосовував на практиці набуті в процесі навчання теоретичні знання та практичні вміння.

Одним із завдань практики була розробка проекту власної страви на основі типових рецептур закладу. Проект страви «Картопля фарширована»

розроблений у вигляді презентації PowerPoint. Окремо розроблені калькуляційні картки та технологічні схеми до приготування цієї страви. **Характеристика закладу**

Заклад знаходиться на за адресою: м. Умань, \_\_\_\_\_. Це сучасне підприємство, з добре оснащеним виробництвом відкрилося 1 травня 2006 року.

Передбачений режим роботи закладу з 9.00 до 17.00.

Вхід у заклад добре освітлений, має вивіску, оформлену відповідно до вимог. Збоку внутрішнього двору знаходяться зручні під'їзні шляхи для службового та вантажного транспорту.

Заклад має затишний торговий зал. Його інтер'єр витриманий в сучасному стилі в рожево-жовтих тонах. В якості декоративного оздоблення стін використаний штучне дерево. У залі, на всіх стінах виставлені красиві картини. Затишний зал, спокійна обстановка налаштовують на зустрічі з друзями, колегами.

Система життєзабезпечення будівлі: водопровід, опалення, каналізація, припливно-витяжна вентиляція, телефонний зв'язок - підключені до міських мереж.

Форма обслуговування - самообслуговування. Кожен відвідувач підходить до вітрини та замовляє страву, що прописана у меню на день. Після споживання страви кожен самостійно прибирає своє місце та відносить брудний посуд до місця його прийому.

Розрахунок з клієнтами проводиться за готівковий розрахунок.

### **Планувальне рішення торгових приміщень**

У закладі до приміщень для споживачів відносяться: обідній зал,

банкетний зал і туалетні кімнати. Банкетний зал на двадцять посадочних місць відрізняється від обіднього урочистістю і комфортом. Стиль інтер'єру залу - класичний, виділяється вишуканістю: довгі драпіровані скатертини і важкі штори, м'які затишні меблі з сучасних матеріалів. Оздоблення залу виконане в ніжних пастельних тонах.

Банкетний зал мебльований банкетними столами, кріслами, підсобними столами для офіціантів. Меблі є функціональним елементом в інтер'єрі. Вони повинні відповідати загальним вимогам, що пред'являються до всіх типів меблів на підприємствах громадського харчування, а саме мають підвищену міцність, гігієнічність, естетичність, відповідають характеру обслуговування.

Для обладнання торгового залу використовуються чотиримісні обідні столи; стільці; підсобні столи для посуду. Обідні столи мають достатню площу стільниць, стійку конструкцію, виготовлені на металевих каркасах. За формою столи квадратні і прямокутні.

Стільці відповідають антропометричним даним людини, тобто мають правильно вибрані висоту, ширину і глибину сидіння. Комфортність стільця забезпечується за рахунок великої ширини і глибини сидіння. При відсутності спеціальних столів банкетні столи складають з кількох ресторанных столів, однакових за розміром стільниць і висоті.

Банкетний зал призначений для організації проведення банкетів (урочистостей).

### **Характеристика меню закладу**

Керівництво підприємства приділяє велику увагу культури здорового харчування, тому меню закладу постійно оновлюється шляхом введення нових страв, в основному страв національної кухні.

Заклад працює на напівфабрикатах середнього і високого ступеня

готовності з м'яса, птиці, субпродуктів, риби і овочів.

Заклад спеціалізується на приготуванні страв української кухні. У меню представлено десятки найменувань цих кулінарних виробів.

Зрозуміло, заклад пропонує гостям різноманітні страви української кухні. Наприклад, гостей можуть здивувати фірмовими салатами, гарячими та холодними закусками.

На десерт заклад пропонує широкий асортимент свіжих випечених пиріжків, а також широкий асортимент смачного печива.

З напоїв їдальня пропонує великий асортимент безалкогольних напоїв, кілька сортів чаю, а також різні способи приготування кави.

### **Обладнання закладу громадського харчування**

Обладнання закладу представлене технічними приладами як вітчизняного, так і зарубіжного виробництва. Більшість обладнання – типове для закладу громадського харчування.

**Плита електрична ПЕ-4Ш, 4-х конф., з жаровою шафою. Виробник:**  
ТзОВ “АРМ-ЕКО”, Україна.

Плита електрична ПЕ-4Ш. Стільниця та каркас зроблені з нержавіючої сталі, передня та бокові панелі виконанні - чорний метал з полімерним покриттям. Ступінь захисту IP-21. Режим роботи - тривалий. Діапазон температур 50-300С. Вихід на робочу температуру - 30хв.. Кількість конфорок 4. Кількість деко 2шт., євростандарт гастроємності Gn1/1. Перемикач потужності конфорок чотирьохпозиційний - ТППК, під замовлення EGO. Призначена для теплової обробки, варіння, смаження, тушкування та пасерування напівфабрикатів у закладах громадського харчування.

### **Характеристика:**

- Габаритні розміри: 945x700x850мм;

- Номінальна напруга живлення: 3N 380В;
- Номінальна споживана потужність: 15,8кВт;
- Конфорка КЕ-0,12-220 : 4шт;
- Нагрівач ТЕН-100А/13/0,63С220УХЛ4: 6шт;
- Внутрішні розміри жарової шафи: 540х570х290мм;
- Розмір деко: 530х545х30мм;
- Маса НЕТТО: 135 кг. **Індивідуальні завдання**

Індивідуальні завдання студенти виконують під час проходження технологічної практики. Вони полягають у розробці проекту страви. Тему проекту студенти обирають самостійно. Проект страви включає наступні пункти:

- коротка історична довідка походження страви;
- варіанти приготування страви або ж рецептури страв схожих за технологічним процесом приготування або складом продуктів;
- власне проект страви, яку пропонує студент (інгредієнти, технологічна послідовність приготування, спосіб оформлення, калькуляція страви);
- фотографії готової страви;
- пропозиції та зауваження щодо доцільності використання даної страви у меню закладу.

Презентація проекту страви розробляється за допомогою програми PowerPoint та відбувається під час захисту практики. За бажанням студенти можуть презентувати готову страву, щоб комісія могла практично оцінити зовнішній вигляд та органолептичні показники страви.

### **Список використаної літератури**



1. Браун Г., Хеппер К. Настільна книга офіціанта. Довідник. Серія «Хіт сезону». Фенікс, 2007. - 320 с.

2. Крістофер Е. Гертон-Томас. Ресторанний бізнес. Як відкрити і успішно управляти рестораном, М., 2006.

3. Лощинська В.М. Етикет і сервіровка столу. - М.: Махаон, 2006. -

448 с.

4. Радченко Л.О. «Організація виробництва на підприємствах громадського харчування», «Фенікс», 2007 р.

5. Довідник молодого офіціанта. Г.П. Станкович, К.Г. Дунцова.

6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефімомов С.Л., Голубєва Т.М.

Ресторанний бізнес: технологія успіху. М.: Рконсульт, 2004. - 58 ^ с.

7. Богужева В.І. Бари та ресторани. "Фенікс", 2005. - 352 с.

8. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах громадського харчування. М: "Ділова література", 2005. - 544 с.

9. Усов В.В. Організація обслуговування в ресторанах. М., 2003.

10. Архіпов В.В., Русавська В.А. - Організація обслуговування в

закладах ресторанного господарства.-Київ, 2009р.

11. Болгария: Путеводитель / Гельмут Вайс (авт.текста). - М. : Дубль В, 2002. - 96с.

12. Кухни стран мира: Приятного аппетита; Домашние заготовки; Сервировка стола. - М. : Юнисам, 2003. - 398с.

13. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. - М.: Высшая школа, 2002. - 288 с.

14. Новоженев Юрий Михайлович, Сопина Лидия Николаевна. Кухни народов мира: Практ. пособие - 2. изд. - М. : Высшая школа, 2003. - 288с.

15. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. - М.: РосКонсульт, 2002.-272 с.

16. Чмир Володимир-Богдан Дмитрович. Слов'янська кухня. - Львів : Світ, 2003. - 192с.

17. Усов В.В. організація виробництва та обслуговування на підприємствах громадського харчування. М: "Академія", 2004. - 416 с.

**Інтернет ресурси** [http://etuket.com/meal\\_etiquette/27-banket-za-stolomz-povnim- obslugovuvannyam.html](http://etuket.com/meal_etiquette/27-banket-za-stolomz-povnim- obslugovuvannyam.html)>

