

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

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Завідувач кафедри
(відділення)

_____ С.І.Ткачук
“ _____ ” _____ 20__ року

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ЩОДО ТЕХНОЛОГІЧНОЇ (НАВЧАЛЬНОЇ) ПРАКТИКИ
для студентів 3 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 3 курсу за напрямом підготовки 6.010104 «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

Завідувач кафедри ПО та ТП

_____ (Ткачук С.І.)

(підпис) (прізвище та ініціали)

□ 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 – три 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 6.010104 «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 Кафе-бар

знаходиться за адресою.....

Форма власності – Власник

Режим роботи з 10:00 до 23:00 години.

Кафе-бар надає наступні послуги:

- харчування населення;
- організації і проведення банкетів, урочистих подій; - організації комплексних обідів.

Історія виникнення, назва.

Організаційно-технічний рівень підприємства знаходиться на достатньо високому рівні: раціонально розміщені технічні приміщення, для приготування страв використовується сучасне теплове, холодильне, вагове обладнання вітчизняних та зарубіжних виробників, всі співробітники дотримуються внутрішнього розпорядку підприємства, що забезпечує високий

Територія кафе-бару включає наступні приміщення:

- зал для відвідувачів, розрахований на обслуговування 40 осіб;
- зал для проведення урочистих подій, бенкетів, розрахований на обслуговування 180 осіб;
- пивний паб, розрахований на 25 відвідувачів;
- літня тераса, розрахована на 30 осіб;
- виробничі приміщення (гарячий цех, приміщення для м'ясо-рибної та овочевої заготівельні, приміщення для миття посуду);
- складські приміщення (приміщення, де знаходиться холодильне обладнання, зберігаються сухі продукти, одяг);
- адміністративно-побутові приміщення (кімната персоналу, гардероб, духова кімната та санвузол для обслуговуючого персоналу).

Виробничі цехи розміщені з урахуванням зручного взаємозв'язку між собою, приміщенням для відвідувачів та складським приміщенням. Гарячий та холодний цехи знаходяться в одному приміщенні. Робочі місця розміщені наступним чином: місце для нарізування сирого м'яса та риби, місце для нарізування сирих овочів, місце для нарізування готових м'ясних та рибних продуктів, місце для нарізування хліба та хлібобулочних виробів. Складські приміщення та санвузол знаходяться віддалено від гарячого та холодного цехів. Бенкетний зал має власні приміщення гардеробу, санітарний вузол, окремий вхід для гостей та обслуговуючого персоналу. Дотримання правил техніки безпеки та охорони праці (дописати)

Технологічне обладнання

Плити, мікрохвильові печі, блендери-комбайни, холодильне устаткування, посуд

Обслуговуючий персонал

Характеристика персоналу закладу, організації робочого часу.

Екстер'єр та інтер'єр

Інтер'єр приміщень для відвідувачів витриманий у коричневих тонах; стіни оздоблені гіпсовими панно та покриті восковим розчином, що надає вишуканості та полегшує догляд за приміщенням. Також на стінах розміщені металеві обладунки. У стіні, що умовно розділяє приміщення кафе, зроблено арки у формі букви «Т»; такі ж арки знаходяться на стелі та мають штучну підсвітку. Меблі масивні, дерев'яні, темно-коричневого кольору. Лавки та стільці мають високі спинки, що надає зручності та створює відчуття камерності кожного столу. Посадочні місця розраховані на 4 та 6 відвідувачів, за потреби столи можна об'єднувати.

Освітлення.

Кафе-бар має як природне, так і штучне освітлення приміщень.

В бенкетному залі та пивному пабі основне освітлення – природне. Ці приміщення рівномірно освітлені, штучне освітлення використовується у вечірній час. Штучне освітлення як основне використовується у кафе. Тут застосовують загальне освітлення, декоративну підсвітку стелі, настінні світильники.

Опалення.

Для обігріву приміщень для відвідувачів та підсобних приміщень використовується центральне опалення.

Вентиляція.

До вентиляційної системи ставляться особливі вимоги, адже у приміщеннях з великою кількістю відвідувачів у повітря потрапляють

надлишкове тепло, волога, пил тощо. В усіх приміщеннях використовується штучна вентиляція за рахунок роботи кондиціонерів фірми «LG» (по одному у гарячому цеху, кафе та пабі, та два у бенкетному залі), а також вентиляційна система, що знаходиться у гарячому цеху над варочними поверхнями.

Водопостачання підприємства.

Водопостачання відбувається шляхом підключення до місцевого водопроводу.

Організація роздачі готової продукції та обслуговування відвідувачів

Контингент відвідувачів кафе – відвідувачі із середнім достатком. Офіціанти пропонують меню, після чого приймають замовлення. Середня тривалість очікування страви – 10-20 хв залежно від складності її приготування. Посуд чистий та сухий, усі тарілки одного стилю, виделки та ножі з нержавіючої сталі; пошкоджений посуд не використовується.

Столи не застелені скатертинами, але для кожного відвідувача пропонується серветка з білої тканини, на яку ставлять порційну тарілку, виделку та ніж, келихи. Окремо на столах знаходяться підставки з солонкою, перемичкою та паперові серветки.

Описати комплексні обіди для працівників МВС.

Температура подачі гарячих страв і напоїв 70-75°, холодних страв 65°, напоїв -10-14°. Температура подачі спиртних напоїв відповідає усім вимогам.

Після прийому їжі офіціанти прибирають столи; використаний посуд заносять у спеціальне приміщення, де її одразу миють; столи та стільці протираються. Вологе прибирання проводиться щодня після закриття закладу.

Характеристика меню закладу

Керівництво підприємства приділяє велику увагу культурі 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.

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

З напоїв заклад пропонує великий асортимент алкогольних 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 KE-0,12-220 : 4шт;
- Нагрівач ТЕН-100А/13/0,63С220УХЛ4: 6шт;
- Внутрішні розміри жарової шафи: 540x570x290мм;

- Розмір деко: 530x545x30мм;
- 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. Лоцинська 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. БогушеваВ.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-stolom-z-povnim-obslugovuvannyam.html>

