

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»  
Инженерно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Малявко Г.П.  
«20» мая 2020 г.

**Программа**  
**Производственной практики (преддипломной)**

основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования - программы бакалавриата

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Профиль подготовки: **Технология продуктов общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Кафедра, ответственная за проведение практики: **Технологическое оборудование  
животноводства и перерабатывающих производств**

Форма обучения: **заочная**

Курс: **4** Семестр: **8**

Объём: **9 (зет.); 324 (час.)**

Продолжительность: **6 недель**

Вид контроля: **зачет с оценкой**

Брянская область  
2020

Программа производственной практики (преддипломной) составлена с учетом требований ФГОС ВО, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания.

Программа одобрена на расширенном заседании кафедры **Технологического оборудование животноводства и перерабатывающих производств**

Протокол № 10 от «20» мая 2020 г.

Разработчики: \_\_\_\_\_ Исаев Х.М., \_\_\_\_\_ Купреенко А.И., \_\_\_\_\_ Гапонова В.Е., \_\_\_\_\_ Слезко Е.И.  
(подпись, Ф.И.О.)

Кафедра **«Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств»**

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Исаев Х.М.  
(подпись, Ф.И.О.)

Программа производственной практики (преддипломной) согласована с учебно-методической комиссией инженерно-технологического института.

Председатель учебно-методической комиссией инженерно-технологического института  
\_\_\_\_\_ Никитин В.В.  
(подпись, Ф.И.О.)

Программа производственной практики (преддипломной) одобрена на заседании ученого совета инженерно-технологического института «20» мая 2020 г., протокол № 10.

Председатель ученого совета инженерно-технологического института \_\_\_\_\_ Купреенко А.И.  
(подпись, Ф.И.О.)

Начальник управления качеством образовательного процесса и учебно-методической работы  
\_\_\_\_\_ Кубышкина А.В.  
(подпись, Ф.И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. Вид практики, способ и форма ее проведения.
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место практики в структуре образовательной программы.
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и в академических часах.
5. Содержание практики.
6. Порядок подготовки и защиты отчетов по практике.
7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.
9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.

Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Приложение 2. Индивидуальное задание на практику.

Приложение 3. Титульный лист отчета по практике.

Приложение 4. Дневник прохождения практики.

Приложение 5. Характеристика руководителя практики от профильной организации.

Приложение 6. Рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Приложение 7 Пример оформления технологической карты

Приложение 8 Пример оформления технико-технологической карты

Приложение 9 Пример оформления технологической схемы

## 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная практика (преддипломная).

Производственная практика определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования.

Форма и способ проведения практики определены ОПОП ВО и учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания. Форма проведения практики – дискретная. Способ проведения – стационарная и выездная.

Место проведения производственной практики: в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (профильная организация) на основе договоров, а также структурных подразделениях ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, умения и следующие компетенции:

### **Общепрофессиональные компетенции:**

**ОПК-1** способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

**ОПК-2** способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

**ОПК-3** способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

**ОПК-4** готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

**ОПК-5** готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

### **Профессиональные компетенции:**

**ПК-1** способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

**ПК-2** владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

**ПК-3** владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

**ПК-4** готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

**ПК-5** способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

**ПК-6** способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

**ПК-24** способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

**ПК-25** способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

**ПК-26** способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

**ПК-27** способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

**ПК-28** готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать

чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

**ПК-29** готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам производственной практики

Индекс компетенции	Содержание компетенции	В период производственной практики каждый обучающийся должен закрепить теоретический материал практическими навыками работы на производстве в условиях действующего предприятия общественного питания		
		знать	уметь	владеть
<b>ОПК-1</b>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	основные термины и законы естественнонаучных дисциплин; принципы оказания профессиональных услуг; функциональные возможности информационных систем для поиска и обработки профессиональной информации	получать, обрабатывать, анализировать информацию из различных источников; работать с профессиональным оборудованием и оргтехникой; собирать и обрабатывать профессиональную информацию с помощью математических методов и информационных технологий	навыками сбора и интерпретации информации для профессиональных целей; навыками построения и документального сопровождения деловых отношений; навыками математического и компьютерного моделирования для профессиональных целей
<b>ОПК-2</b>	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; особенности производства продукции питания специального назначения; методологию подбора производимой продукции для определенной концепции предприятия питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологическими процессами производства продукции питания; навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов; навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<b>ОПК-3</b>	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Специфику практического использования классических и современных методов в научных исследованиях; Понятие «качество» продуктов и услуг; факторы, влияющие на него; методиками исследования качества	Применять классические и современные методы на практике; Ставить цель, задачи по исследованию качества продуктов и услуг, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных	Навыками сбора информации о классических и современных методах технологического контроля; Методами определения значений показателей качества продукции и услуг; методиками

		продуктов и услуг	технологических приборов; Обоснованно выбирать тот или иной метод исследования качества продуктов и услуг	исследования качества продуктов и услуг
<b>ОПК-4</b>	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	устройство, принцип действия классификацию, функциональное назначение, технические характеристики, режимы работы, рациональную компоновку технологических линий, современные методы, технологии приготовление и раздачи продуктов питания, оптимальные параметры технологических режимов, их контроль и регулирование; основные направления развития машин и научно-технического прогресса в создании высокоэффективного оборудования; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	хорошо ориентироваться в назначении, индексации, классификации и отличительных особенностях конструкций, настраивать и регулировать оборудование на заданный режим работы и проверять качество их работы; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; оценивать режимы технологий продуктов питания, выбирать основное оборудование предприятий общественного питания; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	методами сравнительной оценки технологий и оборудования в общественном питании и проектирования технологических комплексов пищевой промышленности, самостоятельного освоения конструкций перспективных машин и технологических комплексов, выбора, рациональной компоновки и регулировки режимов работы, нормативной информацией о технологиях и оборудовании в общественном питании; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, параметры производственного микроклимата
<b>ОПК-5</b>	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Современные технологии производства и обслуживания; основные методы оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; Методы и формы обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Осуществлять поиск информации в области организации производства и обслуживания; Уметь контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; Осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Навыками работы с технической литературой и нормативной документацией; Владеть навыками оценки работ по организации производства и обслуживания; методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов

<b>ПК-1</b>	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	измерение основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	применять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	навыками работы использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<b>ПК-2</b>	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	навыками управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<b>ПК-3</b>	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	технику безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	навыками производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

<b>ПК-4</b>	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Процессы производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	навыками в работе по установлению и определению приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<b>ПК-5</b>	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	основные критерии оценки производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования	рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	способностью рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
<b>ПК-6</b>	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	навыками по организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<b>ПК-24</b>	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	методы анализа, основы проведения экспериментов	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<b>ПК-25</b>	способностью изучать и анализировать научно-	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и	навыками изучения и анализа научно-техническую информацию,



	техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	производству продуктов питания	зарубежный опыт по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<b>ПК-26</b>	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	описание экспериментов, различные формы и правила составления отчетности	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	навыками составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<b>ПК-27</b>	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	услуги по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	навыками для контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
<b>ПК-28</b>	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, проверять правильность технического задания на проектирование предприятия малого бизнеса, проверять правильность подготовки проектной организации, читать чертежи помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического	информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи помещений, план расстановки технологического оборудования, план	навыками поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи помещений, план расстановки технологического оборудования, план

	организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	оборудования, объемное изображение производственных цехов)	монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
<b>ПК-29</b>	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Методы работы с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

В период прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню искомой квалификации.

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика входит в состав основной образовательной программы и учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания являются и базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания»; «Санитария и гигиена питания»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Проектирование предприятий общественного питания»; «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»; «Технология мучных и кондитерских изделий»; «Технология продуктов общественного питания»; «Технология продуктов лечебного и профилактического питания»; «Технология блюд национальной кухни»; «Товароведение продовольственных товаров».

Прохождение практики обеспечит формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

### 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ И АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц или 324 часов (табл. 2).

Таблица 2 - Структура производственной практики (преддипломная)

Курс	Учебных часов	ЗЕТ
4	324	9
Итого	324	9

Продолжительность: 6 недели. Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета – 6 часа.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 3 - Содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) и содержание практики	Виды работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
		Всего	Работа с преподавателями	Самостоятельная работа	
1	Организационный этап собеседование с руководителем практики инструктаж по технике безопасности	2	2		Практическая проверка
2	Производственный (основной) этап. Общее знакомство с организационной структурой, производственной деятельностью, материально-технической базой предприятия. Работа с главными специалистами предприятия: изучение и анализ производственного процесса деятельности предприятия. Изучение и анализ технико-экономических показателей предприятия общественного питания. Работа в бухгалтерии и плановом отделе	308	30	278	Практическая проверка
3	Сбор дополнительных материалов для выпускной квалификационной работы, написание отчёта по практике	6		6	Практическая проверка
4	Отчетный этап. Сдача на кафедру университета отчета по производственной практике (преддипломная), дневника и производственной характеристики. Устранение замечаний руководителя практики от университета. Публичная защита отчетов на кафедре университета.	2	2		Письменный контроль. Устный опрос
5	Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета	6	6		Письменный контроль. Устный опрос
	Всего	324	40	284	Зачет с оценкой

Сбор материалов\*:

- общая характеристика предприятия: наименование, адрес, тип предприятия; класс для ресторанов и баров, кафе, предприятий быстрого питания и т.д.; форма собственности; часы работы; количество посадочных мест в торговых залах предприятия; дневной товарооборот, средняя сумма по чеку, среднее количество посетителей в день; применяемые формы обслуживания; оказание дополнительных услуг (организация и проведение торжественных мероприятий, ритуальных обедов; доставка обеда на дом или в офис и т.д.);

- состав и назначение помещений предприятия; взаимосвязь между ними (зарисовать и представить в приложении);

- складское хозяйство предприятия – состав и назначение складских помещений, их назначение; режимы хранения сырья и товаров, соблюдение товарного соседства; уровень механизации погрузо-разгрузочных работ (разгрузочные тележки, конвейеры для транспортирования);

- заготовочные цеха предприятия – назначение и состав заготовочных цехов предприятия (мясной, рыбный, мясорыбный, птице-голевой, овощной); ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в день, вырабатываемые полуфабрикаты по цехам (составление таблиц по форме 4 и 5); составление схемы обработки 3 любых полуфабрикатов из указанного ассортимента (выносится в приложение); наличие необходимого оборудования;

Таблица 4 – Ассортимент полуфабрикатов овощного цеха

Наименование овощей	Вырабатываемые полуфабрикаты, формы нарезки	Размер, мм	Кулинарное назначение
Капуста белокочанная свежая	Голубцы овощные	-	Запекание, тушение
...	...	...	...

Таблица 5 – Ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов мясного (мясорыбного или рыбного)\* цеха

Наименование перерабатываемого сырья	Ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов, дальнейшее кулинарное использование, сроки и условия хранения			
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые	рубленые
Говядина	Мясо для варки – варка основным способом t 2-4 <sup>0</sup> С 4ч	Антрекот - жарка основным способом t 2-4 <sup>0</sup> С 2ч	-	Зразы с луком и яйцом – жарка в замкнутом пространстве t 2-4 <sup>0</sup> С 1ч
Лосось потрошенный с головой	-	Порционные куски чистого филе – жарка в замкнутом пространстве t 2-4 <sup>0</sup> С 0,5ч	-	Тельное – жарка во фритюре не хранится
...	...	...	...	...

\* в зависимости от состава заготовочных цехов предприятия

- доготовочные цеха – состав и назначение (холодный и горячий цеха); ассортимент выпускаемой продукции (приложить к дневнику-отчету меню предприятия); изучение применяемых способов тепловой обработки продуктов, характеристика; оформление, отпуск и подача блюд (указать где и как отпускаются блюда, используется линия раздачи или блюда порционируются непосредственно в цехе); сроки и условия хранения готовой продукции; оснащение современным технологическим оборудованием и инвентарем; зарисовать планировку доготовочного цеха по заданию преподавателя с указанием оборудования (выносится в приложение);

- специализированный цех (мучной или кондитерский, в зависимости от вырабатываемого ассортимента продукции) – состав и назначение помещений цеха; вырабатываемый ассортимент продукции.

## 6. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИКЕ

Прохождение практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики, и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

Содержание практики предполагает получение студентами профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в профильных организациях и учреждениях.

Перед началом практики проводится организационное собрание, на котором студенты знакомятся с её целями, задачами, содержанием и организационными формами.

Студентам выдается индивидуальное задание на прохождение практики с указанием перечня работ, содержание которого определяется спецификой организации – базы практики.

В период практики обучающиеся обязаны систематически вести дневник практики (прил. 4), в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают участие в производственной и общественной жизни подразделения и организации в целом, записывают замечания по организации работы, а также предложения по ее улучшению. Записи в дневнике должны показать умение обучающегося разобраться в проблемах управления на предприятии. Дневник студент регулярно дает на просмотр руководителю практики от предприятия, который делает свои замечания, а после завершения практики подписывает его, удостоверяя печатью предприятия. После окончания практики прилагается к отчету и сдается на проверку руководителю.

Руководителем практики от выпускающей кафедры, совместно с руководителем практики от принимающей организации, осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

Результаты практики обучающиеся отражают в отчете, который должен соответствовать выданному индивидуальному заданию, быть оформлен в соответствии с методическими указаниями. К отчёту прилагается дневник. Примерный объем отчета – 25-30 страниц машинописного текста, с учетом приложений, рисунков, графиков и таблиц. Отчет оформляется на стандартной бумаге (форма А4).

### Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;

- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Отчет по практике может иметь следующую структуру:

Введение

1. Общая характеристика предприятия.

1.1. Производственная структура предприятия и отдельных его подразделений с характеристиками цехов и специализированных лабораторий.

1.2. Производственная мощность предприятия, ассортимент и характеристика выпускаемой продукции.

Нормативные документы на выпускаемую продукцию.

1.3. Технологический процесс производства готовой продукции.

1.4. Техничко-экономическая характеристика предприятия

2. Безопасность жизнедеятельности

2.1. Охрана труда и производственная санитария

3. Участие в производственных процессах

Выводы

Список использованной литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ:

Приложение 1 Генплан предприятия

Приложение 2 Компоновка цехов;

Приложение 3 Спецификация

Приложение 4 Экспликация

### 5. Форма отчета о прохождении преддипломной практики

По окончании практики студент обязан представить на кафедру научному руководителю следующие документы:

- дневник практики (Приложение 2);
- отчет о практике (Приложение 3);
- отзыв-характеристику (Приложение 4).

Дневник практики - это основной документ, подтверждающий выполнение практикантом работ, указанных в задании научного руководителя. Практикант ежедневно записывает в дневнике дату, все виды работ, выполненных им в течение рабочего дня. Записи в дневнике практиканта должны соответствовать индивидуальному заданию, полученному от научного руководителя. Дневник преддипломной практики заверяет подписью руководитель практики от предприятия. С разрешения руководителя практики студент оставляет у себя (прилагает к отчету) копии документов, составленных во время практики, отмечает в дневнике вопросы, возникшие при выполнении теоретических и практических заданий или при проведении исследований по теме выпускной квалификационной работы. На основе заданий и выполненных работ практикант составляет отчет о преддипломной практике.

Практикант обязан ежедневно предоставлять дневник руководителю практики на производстве для контроля выполнения заданий. Руководитель практики записывает замечания в графе «Примечания» и заверяет дневник своей подписью. После завершения практики дневник заверяет подписью руководитель практики от предприятия и печатью.

Практикант составляет отчет по преддипломной практике в соответствии с указаниями настоящей программы и индивидуальных заданий, в соответствии со следующим содержанием.

Введение

1. Техничко-экономическая характеристика предприятия

1.1. Структура предприятия

1.2. Производственная деятельность предприятия

1.2.1. Организация работы вспомогательных цехов предприятия

1.3. Обеспеченность предприятия сырьем

1.4. Обеспеченность предприятия водой, электроэнергией, холоднооснабжением

2. Ассортимент выпускаемой продукции

2.1. Общая характеристика основного и вспомогательного сырья, упаковочных материалов и тары

2.2. Технология производства продуктов питания

2.3. Технологические схемы приготовления блюд

2.4. Техничко-технологическая карта приготовления блюд

2.5. Характеристика технологического оборудования

2.6. Производственная санитария и гигиена

3. Технохимический и микробиологический контроль производства

4. Автоматизация производства и контрольно-измерительные приборы

5. Экономика и организация производства

5.1. Калькуляция приготовления блюд

6. Охрана труда и техника безопасности

Заключение

Список использованной литературы

## ПРИЛОЖЕНИЯ:

А Накладные, акты, ведомость учета поступающего сырья и т.д.;

В Генплан предприятия

С Компоновка цехов;

Д Спецификация;

Е Экспликация

### Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Отчет по практике может иметь следующую структуру:

## 6.1. Введение

Во введении необходимо отразить современное состояние предприятий и комбинатов общественного питания, изложить цель и задачи предприятий общественного питания по обновлению оборудования и импортозамещению производимой продукции, охарактеризовать работу предприятий общественного питания в новых условиях хозяйствования.

## 6.2. Техничко-экономическая характеристика предприятия

В настоящем разделе дается обоснование необходимости строительства или реконструкции предприятий, заготовительных цехов или комбинатов общественного питания в населенном пункте. Географическая характеристика района привязки предприятия. Наличие промышленных предприятий, их способ обеспечения работников питанием. Характеристика транспортных связей района с другими регионами, внутрирайонный транспорт. Удаленность предприятия от основных транспортных узлов. Характеристика организации реализации готовой продукции и снабжения предприятия сырьем и материалами. Анализ существующего строительно-планировочного решения объекта проектирования или реконструкции.

Себестоимость, прибыль от реализации, рентабельность всех видов готовой продукции за предшествующие годы и на перспективу. Полученную информацию следует изложить в виде таблица 5.

Таблица 5 - Техничко-экономические показатели предприятия на единицу готовой продукции

Наименование готовой продукции	Ед. измерения	Себестоимость, руб.	Прибыль от реализации, руб.	Рентабельность, %
--------------------------------	---------------	---------------------	-----------------------------	-------------------

### 6.2.1. Структура предприятия

Производственный профиль предприятия, его специализация. Схема управления предприятием, взаимосвязь отдельных цехов и складских помещений.

### 6.2.2. Производственная деятельность предприятия

Перечень видов готовой продукции, выпускаемой предприятием. Виды сырья, способы предварительной обработки (охлажденное, замороженное, соленый полуфабрикат). Объем продукции, произведенной за отчетный год. Экономическая характеристика произведенной продукции. Показатели производственной деятельности предприятия по форме таблицы 6.

Таблица 6 - Производственная программа предприятия

Ассортимент готовой продукции	Ед. измерения	Объем произведенной продукции			
		Год предыдущий отчетному		Последний отчетный год	
		план	факт	план	факт

Анализируя производственную программу предприятия, студенты разрабатывают заключение об эффективности производственной деятельности и ее перспективных направлениях.

Поставки на предприятия общественного питания сырья, материалов, тары и упаковочных материалов, представляют по форме таблицы 7.

Таблица 7 - Сырьё, материалы, тара, упаковочный материал

Наименование сырья, материалов, тары и упаковочных материалов	Норматив	Поставщики
---	----------	------------

Анализ сырья включает технологическую характеристику сырья и требования к его качеству. Технологическая характеристика сырья: наименование сырья, вид и предварительная обработка, массовый и химический состав, изменчивость, биологические особенности сырья и его пищевая ценность.

Требования к сырью регламентируют нормативная документация. Влияние качества поступающего сырья на выход и качество готовой продукции. Технология хранения сырья до обработки на действующем предприятии, учет сырья, поступившего в обработку. Отклонения от требований к качеству сырья и технологии его хранения до обработки. Качество основных и вспомогательных упаковочных материалов и тары может изменяться при хранении. Поэтому характеристику материалов и тары следует изучить в соответствии с требованиями нормативной документации. Практикант обязан составить перечень вспомогательных, упаковочных материалов и тары; описать требования к их качеству; проанализировать качество материалов и тары, поступающих на предприятие, условия хранения.

Производство готовой продукции анализируют и представляют по форме таблицы 8.

Таблица 8 - Производство и реализация готовой продукции предприятия

Наименования готовой продукции	Ед. измерения	Объём производства, т	Заказчик
--------------------------------	---------------	-----------------------	----------

### 6.2.3. Анализ обеспеченности сырьем

Ассортимент сырья, получаемого предприятием, хранение и предварительная обработка сырья. Сырьевая база предприятия и поставщики сырья: удаленность сырьевых районов; стоимость сырья по форме таблицы 9.

Таблица 9 - Сырьевая база и поставщики сырья

Поставщик сырья	Способ доставки	Стоимость сырья, руб.	Срок действия договора
-----------------	-----------------	-----------------------	------------------------

### 6.2.4. Обеспеченность предприятия электроэнергией, холодоснабжением и водой

Снабжение предприятия электроэнергией, холодом и водой, потребность, мощность, коэффициент фактического использования. Система теплоснабжения предприятия (собственная котельная или поставщики тепла, пара и воды). Технические характеристики основных элементов котельных установок. Теплоносители и их параметры.

Система электроснабжения (городская или локальная). Характеристика источников водоснабжения предприятия и ее особенности (городская водопроводная сеть, насосные станции). Тип и производительность насосов, используемых для подачи воды.

Спецификация и технические характеристики холодильных установок.

### 6.3. Продукция предприятия

Практикант анализирует ассортимент и объем готовой продукции, производимой предприятием. Физико-химические показатели по ГОСТу приводят по форме таблицы 10.

Таблица 10 - Физико-химический состав продукции, производимой на предприятии

Готовая продукция	ГОСТ, ОСТ	Выход готовой продукции, %	Физико-химические показатели		
			Влага, %	Соль, %	Нитрит, не более, %

### 6.4. Технология приготовления продуктов общественного питания

Практикант анализирует и описывает в отчете технологические операции по производству готовой продукции. По теме выпускной квалификационной работы анализирует каждую технологическую операцию: прием и контроль сырья, указывает цель операции, технологический режим и параметры обработки, характеристику изменений качества сырья и полуфабриката на данной стадии технологического процесса, способ выполнения (ручной, машинный).

#### 6.4.1. Характеристика технологического оборудования

Технологическое оборудование предприятия, используемое для производства продукции, имеет техническую характеристику, изучив которую практикант заполняет таблицу 11.

Таблица 11 - Технологическое оборудование цеха

Оборудование	Завод-изготовитель	Производительность	Габариты	Расход			Обслуживающий персонал
				воды	пара	электроэнергии	

Практикант определяет необходимость замены действующих машин и аппаратов или внедрение в производство механизации операций, выполняемых ручным трудом. Эффективность производства продукции зависит от размещения машин и аппаратов в составе технологической линии. Несоблюдение принципа прямолинейности и поточности, удаленность отдельных машин друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают качество готовой продукции и повышают затраты на ее изготовление.

#### 6.4.2. Производственная санитария и гигиена

Проанализировать цель и задачи соблюдения норм и правил санитарии и гигиены на производстве. Назначение мойки и дезинфекции сырья, технологического оборудования. Способы мойки, моющие средства, используемые на предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на эффективность мойки. Контроль санитарной обработки технологического оборудования анализируют по форме таблицы 12.

Таблица 12 - Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятии

Технологическое оборудование	Способ мойки	Моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация, %	Температура мойки и дезинфекции, °С	Техника контроля обработки
------------------------------	--------------	-----------------------------------	-----------------	-------------------------------------	----------------------------

#### 6.4.3. Технохимический и микробиологический контроль производства

Цели и задачи технохимического и микробиологического контроля производства продукции, описание отбора проб для проведения анализов, анализ сырья и готовой продукции на соответствие требованиям стандартов. Приборная техника и аппаратура. Проанализировать схемы контроля технологического процесса производства с указанием контролируемых параметров и методов контроля по нормативно-технической документации.

Таблица 12 - Производственно-технологический контроль качества сырья

Объект контроля	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Отбор проб	Методы и приборы контроля
-----------------	---------------------------	------------------------	------------	---------------------------

При изучении контроля следует проанализировать распределение обязанностей сотрудников производственной лаборатории и мастеров в осуществлении контроля над производством продукции, его эффективность и необходимость совершенствования.

#### 6.5. Экономика и организация производства

Характеристика режима работы предприятия по производству готовой продукции. Расчет и обеспечение численности персонала на рабочих местах. Применяемая система оплаты труда по всем категориям сотрудников.

#### 6.6. Охрана труда и техника безопасности на производстве

Практикант анализирует опасные участки работы по всем цехам предприятия и технологического процесса. Обеспеченность сотрудников спецодеждой, индивидуальными средствами защиты, дополнительным питанием. Наличие учета и отчетности по охране труда и организационные мероприятия (инструкции, наглядная агитация). Методы контроля производственных процессов, соблюдение норм охраны труда. Тепловое оборудование: методы контроля, автоматика, вентиляция, гидравлические и другие виды испытаний, их периодичность. Системы пожаротушения, противопожарный запас воды. Химические средства пожаротушения. Системы сигнализации. Меры по уменьшению шума и снижению вибрации, способы ограждения и блокировки оборудования, обеспечение безопасности загрузки и выгрузки материалов. Способы и виды заземления и изоляции, методы проверки электрооборудования. Диэлектрические виды защиты (диэлектрические перчатки, галоши, боты; диэлектрические ковры и изолирующие подставки). Сигнализирующие устройства. Оградительная техника. Техника безопасности погрузочно-разгрузочных работ, подъемников, погрузчиков.

#### 6.7. Выводы

Мероприятия по повышению качества, увеличению ассортимента и объемов производства готовой продукции на предприятии общественного питания отражают в отчете на основании предварительного анализа технологических схем, оборудования и технологического процесса, применяемого на предприятии, принявшем практикантов. Достижение требуемого уровня охраны труда сотрудников и окружающей среды от вредных выбросов предприятия.



## 6.8. Графическая часть отчета

Должна содержать:

- генеральный план предприятия (М 1:500);  
- компоновку цехов (с расстановкой и монтажной привязкой оборудования), поэтажные планы (М 1:100) цехов, залов, складов сырья, вспомогательных материалов, подготовительных отделений.

Генеральный план предприятия представляет собой графическое изображение предприятия со схемами зданий, сооружений, инженерными коммуникациями, на территории предприятия. Должны быть нанесены коммуникационные инженерные линии: противопожарный и хозяйственный водопровод с указанием гидрантов, канализации, силовые кабели электроснабжения, линии теплотрасс, отопления, дороги, ограждения.

## 7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при прохождении преддипломной практики

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов в период прохождения преддипломной практики являются:

- конспекты лекций по базовым профессиональным дисциплинам;
- учебные пособия;
- материалы вебинаров;
- ресурсы электронной библиотечной системы.

При прохождении преддипломной практики практикант обязан выполнить одно комплексное задание или несколько отдельных задач. Темы заданий практиканту определяет руководитель практики от организации по согласованию с руководителем практики от университета.

## 8. Фонд оценочных средств по преддипломной практике

Защиту отчета о преддипломной практике по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводят на выпускающей кафедре. Комиссия оценивает практикантов:

- по объему выполнения индивидуального задания преддипломной практики;
- по оформлению документов;
- по уровню сформированности компетенций, указанных в таблице 1;
- по рекомендации, представленной в характеристике и отзыве научного руководителя.

Таблица 13 - Критерии оценки

Оценка	Критерии оценки
«Отлично»	- необходимые практические навыки работы сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, студент правильно и полно ответил на вопросы кафедральной комиссии по защите дневников и отчетов, представил грамотно оформленные документы (дневник, отчет, характеристику), дополненные приложением; знания, умения и владение производственными навыками соответствует требованиям компетенций, указанных в таблице 1.
«Хорошо»	- знания, умения и владение практическими навыками работы соответствуют требованиям компетенций, изложенных в таблице 1, но недостаточно полно изложены практикантом в отчете, все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены; студент недостаточно полно ответил на дополнительные вопросы, некоторые задания выполнены с опечатками, не искажающими результатов исследований, практикант допустил незначительные стилистические и грамматические ошибки в оформлении дневника и отчета.
«Удовлетворительно»	- знания, умения и владение практическими навыками работы соответствуют минимальным требованиям компетенций, изложенных в таблице 1, практические навыки работы в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий выполнены; студент ответил не на все вопросы комиссии, допустил ошибки в оформлении дневника и отчета.
«Неудовлетворительно»	- знания, умения и владение навыками практической работы не сформированы, выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки; студент не смог ответить ни на один из теоретических вопросов комиссии, неправильно оформил дневник и отчет по практике, имеет отрицательную характеристику с места прохождения преддипломной практики.

## 7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.
2. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320с.
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум// А.Т.Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.
4. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий. – СПб.: РАПП, 2010
5. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.
6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Академия, 2008.
7. Олейникова А.Я. Магомедов И.В. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. – СПб.: ГИОРД, 2015.
8. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров, А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 82 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=62572](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572) — Загл. с экрана.
9. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 135 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=62572](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572) — Загл. с экрана.
10. Общая технология продуктов питания : метод. указания к лаб. работам / М. М. Разин, М. К. Герасимов, Казан. гос. технол. ун-т. — Казань : КГТУ, 2001.: <http://rucont.ru/efd/292620>

### Дополнительная литература

1. Голубев В.Ц. Справочник работника общественного питания / Голубев В.В., Могильный М.П., Шленская Т.В.- М.: ДеЛи принт, 2003.-590 с.
2. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», "Food engineering»
3. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров, А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 82 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=62572](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572) — Загл. с экрана.
4. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 135 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=62572](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572) — Загл. с экрана.
5. Качмазов Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 224 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4126](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4126) — Загл. с экрана.
6. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=45972](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972) — Загл. с экрана.
7. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=45972](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972) — Загл. с экрана.

### Методические разработки

1. Курочкин, А.А. Оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374947/>
2. Холодильная техника и технология в вопросах и ответах: учебное пособие / А.А. Курочкин, А.И. Купреенко, Х.М. Исаев, П. К. Воронина. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 90 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374945/>
3. Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374802/>
4. Теоретический курс по дисциплине «История развития перерабатывающих отраслей»: Методическое пособие / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 58 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/112896/>

5. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пос. – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 44 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99763/>
6. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов детского и диетического питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 53 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99762/>
7. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов лечебного, профилактического и функционального питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 103 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99761/>
8. Слезко Е.И., Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 36 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99760/>
9. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Куличенко А.И. Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: Метод. пос. для практ. занятий – Брянск: Изд. БГАУ, 2015. – 48 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99759/>
10. Гапонова, В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ./В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. –Брянск: Брянский ГАУ, 2015. – с.20. <http://www.bgsha.com/ru/book/113600/>
11. Гапонова, В.Е. Физиология питания: учебно-методическое пособие по лабораторным работам/ В.Е.Гапонова, Х.М.Исаев, Издательство: Брянский ГАУ, 2015. – 51 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/113599/>
12. Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 27 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433281/>
13. Курочкин, А.А. Специализированное оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 54 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374950/>
14. Рябичева, А.Е. Микробиология: учебно-методическое пособие / А.Е. Рябичева, Х.М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2015. - 172 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/88999/>
15. Исаев Х.М. Программа и методические указания по организации и проведению производственной практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности / Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко. - Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2016 - 34 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/432918/>
16. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие к составлению производственной программы для выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. Е. Гапонова, Е. И. Слез-ко. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433283/>

#### Периодическая литература:

1. Кондитерское производство.
2. Хлебопечение России.
3. Пищевые ингредиенты, сырье и добавки.
4. Пищевая промышленность.

### **7.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

#### **Программное обеспечение:**

Интернет-браузеры:

1. Google Chrome.
2. Mozilla Firefox.
3. Internet Explorer.
4. Opera.

MS Office Standard 2010

#### **Интернет-ресурсы:**

[www.new.friio.ru](http://www.new.friio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.

[www.restoran.ru](http://www.restoran.ru) Информационно-поисковая система.

[www.menu.ru](http://www.menu.ru) Информационно-поисковая система.

[www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

<http://www.horeca.ru>/Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.

<http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.

<http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг.

<http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.

[www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru)

[www.portalus.ru](http://www.portalus.ru)

[www.rp.ru](http://www.rp.ru) - Технологический каталог.  
[www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru) - Технологический каталог, 2008.  
[www.rada2000.ru](http://www.rada2000.ru) - Каталог оборудования для профессиональной кухни, 2008.  
[www.corel.com](http://www.corel.com) - Компьютерный графический редактор - CorelDRAWGraphicsSuite X4.  
[www.adobe.com](http://www.adobe.com) - Редактор векторной графики - Adobe® Illustrator® CS3.  
[www.autodesk.ru](http://www.autodesk.ru) - Система автоматизированного проектирования компании AUTODESK - AutoCAD 2015.  
[www.rada200.ru](http://www.rada200.ru);  
[www.firmasota.tm.ru](http://www.firmasota.tm.ru);  
[www.trade-design.ru](http://www.trade-design.ru);  
[www.3to.ru](http://www.3to.ru);  
[www.serviceprogect.ru](http://www.serviceprogect.ru)  
[www.rproject.ru/obshepit.html](http://www.rproject.ru/obshepit.html);  
[www.trapeza.ru/article1/equipnet.html](http://www.trapeza.ru/article1/equipnet.html)  
[www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru);  
[www.rada200.ru](http://www.rada200.ru);  
[www.trapeza.ru/article1/equipnet.html](http://www.trapeza.ru/article1/equipnet.html)  
[www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru);  
[www.torgmash.org](http://www.torgmash.org);  
[www.firmasota.tm.ru](http://www.firmasota.tm.ru);  
[www.trade-design.ru](http://www.trade-design.ru);  
[www.3to.ru](http://www.3to.ru);  
[www.serviceprogect.ru](http://www.serviceprogect.ru)  
[www.rproject.ru/obshepit.html](http://www.rproject.ru/obshepit.html);  
[www.trapeza.ru/article1/equipnet.html](http://www.trapeza.ru/article1/equipnet.html)

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной преддипломной практике

1. Паспорт фонда оценочных средств по квалификационной практике

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Профиль **Технология продуктов общественного питания**

Наименование практики: **производственная (преддипломная)**

Форма промежуточной аттестации: **Зачет с оценкой**

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках практики

Код компетенции	Содержание компетенций
<b>ОПК-1</b>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
<b>ОПК-2</b>	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<b>ОПК-3</b>	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<b>ОПК-4</b>	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<b>ОПК-5</b>	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<b>ПК-1</b>	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<b>ПК-2</b>	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<b>ПК-3</b>	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<b>ПК-4</b>	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<b>ПК-5</b>	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<b>ПК-6</b>	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<b>ПК-24</b>	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<b>ПК-25</b>	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<b>ПК-26</b>	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

<b>ПК-27</b>	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
<b>ПК-28</b>	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
<b>ПК-29</b>	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

### 3. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

№ п/п	Контролируемые модули, разделы	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций		Способ контроля
			текущий контроль по практике	итоговый контроль по практике	
1	Организационный, подготовительный, этап производственной практики: инструктаж по технике безопасности; составление плана работы	ПК-3, ПК-4	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
2	Производственный этап: выполнение запланированной исследовательской и производственной работы	ОПК-4, ОПК-5, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
3	Производственный (научно-исследовательский, проектный): обработка полученной информации, исследований результатов.	ОПК-5, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
4	Подведение итогов, написание и подготовка к защите отчета	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29		Защита отчета Зачет с оценкой	Устно, письменно

### 4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов

#### Итоговый контроль по практике

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по квалификационной практике в 8 семестре является зачет с оценкой. Зачет по практике служит для оценки работы студента в течение всего периода прохождения практики и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность студентов

проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными студентами в течение практики.

По итогам зачета с оценкой выставляется оценка по шкале порядка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

#### Вопросы к зачету:

1. Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.
2. Санитарные требования для предприятий общественного питания.
3. Характеристика предприятий общественного питания.
4. Основные типы технологического оборудования на предприятиях общественного питания.
5. Должностные обязанности заведующего производством на предприятиях общественного питания.
6. Должностные обязанности бригадира на предприятиях общественного питания.
7. Должностные обязанности начальника цеха на предприятиях общественного питания.
8. Должностные обязанности шеф повара на предприятиях общественного питания.
9. Организация работы холодного цеха.
10. Организация работы горячего цеха.
11. Организация работы кондитерского цеха.
12. Сроки хранения кулинарной продукции.
13. Ассортимент кондитерских изделий.
14. Контроль кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.
15. Качество кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.
16. Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.

Критерии и шкала оценивания прохождения студентами практики:

- пороговый («оценка «удовлетворительно»)
- стандартный (оценка «хорошо»)
- эталонный (оценка «отлично»).

#### Шкала оценивания

Критерии	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
Пороговый	- знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; - несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения заданий (не выполнены); - низкий уровень мотивации учения. Оценка <b>«удовлетворительно»</b> ставится студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру.
Стандартный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения Оценка <b>«хорошо»</b> ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.
Эталонный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. Оценка <b>«отлично»</b> ставится студенту, который выполнил программу практики, проявил глубокие знания теории и умения применять ее на практике.

#### 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по квалификационной практике проводится в форме текущей и итоговой аттестации.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Итоговая аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний,

практических умений и навыков по квалификационной практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного от 12 ноября 2015 г. № 1332 в форме зачета с оценкой.

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (путем собеседования по вопросам). Оценка по результатам зачета с оценкой - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Каждая форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения студентами знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.



**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ  
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Студент \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О., институт, курс, профиль)

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
 (должность, учёная степень, звание, Ф.И.О.)

1. Сроки прохождения практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
 2. Место прохождения: \_\_\_\_\_  
 3. План практики:

№ этапа	Мероприятие	Дата выполнения	Форма отчётности
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

Студент \_\_\_\_\_  
 (подпись, дата)

Подпись руководителя практики от предприятия  
 \_\_\_\_\_  
 (должность, степень, звание Ф.И.О.)

Подпись руководителя практики от кафедры  
 \_\_\_\_\_  
 (должность, степень, звание Ф.И.О.)



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**Инженерно-технологический и**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

Профиль подготовки Технология продуктов общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

**К защите допускается:  
Заведующий кафедрой**

\_\_\_\_\_ (подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ОТЧЁТ**  
**по производственной практике (преддипломная)**

Выполнил студент 4-го курса

Группы \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя, Отчество)

Научный руководитель

\_\_\_\_\_ (Фамилия, Имя, Отчество)

Допущен к защите: \_\_\_\_\_

Дата защиты: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_

Брянская область  
2017



**Основные требования, предъявляемые  
к оформлению отчета по практике:**

1. ГОСТ 2.105-95 Общие требования к текстовым документам;
2. Рекомендуемый объем отчета – 25 – 30 страниц машинописного текста;
3. В отчет могут быть включены приложения, объемом не более 20 страниц, которые не входят в общее количество страниц отчета.
4. Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, фотографиями, рисунками.

## Пример оформления технологической карты

## Технологическая карта №1

Наименование блюда: Борщ украинский  
Сборник рецептов 2010 г., рецептура №141  
Разработчик \_\_\_\_\_

Наименование сырья	1 порция		50 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Борщ:</b>				
Свекла	75	60	3750	3000
Капуста свежая	50	40	2500	2000
Картофель	106,5	80	5325	4000
Морковь	25	20	1250	1000
Корень петрушки	10,5	8	525	400
Лук репчатый	18	15	900	750
Чеснок	2	1,5	100	75
Томатное пюре	15	15	750	750
Мука пшеничная	3	3	150	150
Шпик	5,2	5	260	250
Кулинарный жир	10	10	500	500
Сахар	5	5	250	250
Уксус 3%-ный	5	5	250	250
Перец сладкий	13,5	10	675	500
Бульон	350	350	17500	17500
<b>Выход:</b>	-	500	-	25000

**Технология приготовления борща:** Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь шинкуют, лук нарезают полукольцами, и пассеруют с жиром. В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную свежую капусту, и варят минут 10-15, затем добавляют тушёную свеклу и пассерованные овощи. За 5-10 минут до окончания варки вводят пассерованную муку, разведённую бульоном или водой, перец сладкий, соль, специи. Готовый борщ перед подачей заправляют шпиком, растёртым с чесноком.

Рекомендуется отпускать борщ с отварной свининой 75 г на одну порцию, соответственно уменьшив закладку остальных продуктов, или увеличить выход одной порции.

К борщу украинскому рекомендуется подать пампушки с чесноком, соответственно изменив выход порции, или подать их отдельно.

**Требования к качеству:**

Внешний вид \_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_

### Пример оформления технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ  
Директор предприятия

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_ на блюдо «Блинчики шоколадные с фруктами»

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Блинчики шоколадные с фруктами»

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

1. Для приготовления блюда «Блинчики шоколадные с фруктами» используют следующее сырье: мука пшеничная в/с, молоко пастеризованное 3,2% жирности, яйцо куриное, шоколад «Российский», соль, ванилин, ром Bacardi, киви, авокадо, банан.

2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Блинчики шоколадные с фруктами» соответствует требованиям нормативной документации.

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Мука пшеничная в/с	40,0	40,0
2	Молоко пастеризованное 3,2% жирности	100,0	100,0
3	Яйца	1/5 шт.	80
4	Шоколад «Российский»	5,0	5,0
5	Соль	0,8	0,8
	Масса теста		154,0
6	Масло растительное	3,0	3,0
	Масса обжаренных блинчиков (п/ф):		100,0
7	Сливки 10% жирности	18,0	18,0
8	Ванилин	0,01	0,01
9	Ром Bacardi	7,0	7,0
	Масса соуса		50,0
10	Киви	32,0	25,0
11	Авокадо	35,0	25,0
12	Банан	42,0	25,0
	Масса начинки		75,0
	Выход готового блюда		225,0

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Приготовление блинчиков: желтки перемешивают с солью, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Белки взбивают в устойчивую пену, и вводят в готовое тесто, добавляют натертый на мелкой терке шоколад, тесто перемешивают. Блинчики выпекают на смазанных

растительным маслом и разогретых сковородах, диаметром 24-26 см. Налитое тесто распределяют по всей поверхности и обжаривают с двух сторон до румяной корочки. После чего охлаждают.

Для начинки: предварительно вымытые, очищенные от кожицы и косточек фрукты нарезают тонким ломтиком, откидывают на сито, дав стечь лишнему соку, в течение 15-25 минут.

Для соуса: на водяной бане нагревают сливки, добавляют шоколад. При постоянном помешивании дают расплавиться шоколаду, добавляют ванилин, предварительно разведенный в малом количестве горячей воды, доводят до кипения, но не кипятим. Отдельно поджигаем ром и вливаем в готовый соус.

В центр готового блинчика, горкой выкладывают начинку, края блинчика соединяют и скалывают шпажками, формируют в виде мешочка.

## **5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ**

Оформляют соусом и фруктами, входящими в состав начинки. Температура подачи должна быть не менее 35-45<sup>0</sup>С и готовят по мере спроса.

## **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид: Толщина тестовой оболочки 1,5-2 мм; оформлен соусом, начинка не видна.

Консистенция: мягкая плотная, незатянутая; консистенция начинки однородная, равномерно нарезанные фрукты

Цвет: блин - золотистый без подгорелостей, светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком. Цвет соуса приятный коричнево-шоколадный.

Вкус: жаренных шоколадных блинчиков. Вкус соуса шоколадно-сливочный. Вкус фруктов.

Запах: жареных блинчиков, шоколада, фруктов.

2. Физико-химические и микробиологические показатели безопасности соответствуют ГОСТ Р 50763-2007. «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»:

Технолог \_\_\_\_\_ (ФИО)



Пример оформления технологической схемы

