

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.  
«17» июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Производственная практика (преддипломная практика, в том числе  
научно-исследовательская работа)**

основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования-программы бакалавриата

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**  
(шифр, полное наименование)

Направленность (профиль): **Технология продуктов общественного питания**

Квалификация выпускника **Бакалавр**

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

Форма обучения: **очная, заочная**

Курс: **4, 5**

Объём: **6** (зет.); **216** (час.)

Продолжительность: **4** недели

Вид контроля: **зачет с оценкой**

Брянская область

2021

Рабочая программа производственной практики (преддипломная практика) составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2017 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2021 года набора: направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом Университета от 17 июня 2021 г. протокол № 11.

программа одобрена на расширенном заседании кафедры

**Технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств**

Протокол № 11 от 17.06.2021 г.

Разработчики: \_\_\_\_\_ к.э.н., доц. Исаев Х.М., д.т.н. профессор Купреенко А.И.

*(подпись, Ф.И.О.)*

Кафедра: **Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств**

зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Х.М. Исаев

*(подпись, Ф.И.О.)*

Рабочая программа производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) согласована с учебно-методической комиссией инженерно-технологического института.

Председатель учебно-методической комиссией инженерно-технологического института \_\_\_\_\_ В.В. Никитин

*(подпись, Ф.И.О.)*

Протокол № 11 от 17.06.2021 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) одобрена на заседании совета инженерно-технологического института,

Протокол № 11 от 17.06.2021 г.

Председатель совета института \_\_\_\_\_ А.И. Купреенко

*(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. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «интернет», необходимых для проведения практики
6. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
7. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики
8. Порядок подготовки и защиты отчетов по практике

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

## ВВЕДЕНИЕ

Являясь частью подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания, Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) направлена на профессионально-практическую подготовку обучающихся в реальных условиях будущей деятельности предприятий и организаций.

Программа производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Цель производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) – является закрепление теоретических и практических знаний на производстве, приобретение студентами навыков планирования и организации научного эксперимента с применением различного оборудования и компьютерных технологий.

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) является завершающим этапом подготовки бакалавра. Она проводится после окончания курса теоретического обучения непосредственно перед прохождением преддипломной практики и написанием выпускной квалификационной работы.

На практику студенты направляются, зная тему выпускной квалификационной работы, поэтому основные задачи практики каждому студенту уточняются руководителем выпускной квалификационной работы и зависят от выбранной темы

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

Вид практики – Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа).

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) 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, направленность (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 (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) обучающийся должен приобрести практические навыки, умения и следующие компетенции:

#### **Общепрофессиональные компетенции:**

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания

#### **Профессиональные компетенции:**

ПКС-3. Способен 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)

ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПКС-5. Способен 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

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы)

Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-4.	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК 4.1 – Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания ОПК-4.2 – Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5.	Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 - Организует производство продукции питания ОПК-5.2 – Осуществляет контроль производство продукции питания
ПКС-3.	Способен 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)	ПКС-3.1. Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, ПКС-3.2. Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, ПКС-3.2. Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПКС-4.	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ПКС-4.2 – Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий ПКС-4.3 – Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПКС-5.	Способен 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	ПКС-5.1 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания. ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни ПКС-5.3 - Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории ПКС-5.5 – Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

В период прохождения производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню искомой квалификации.

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б2.О.03(Пд) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) 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 производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) обеспечит формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

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

Общая трудоемкость производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) составляет 6 зачетных единиц или 216 часов (табл. 2).

Таблица 2 - Структура производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы)

Курс	Учебных часов	ЗЕТ
4, 5	216	6
Итого	216	6

Продолжительность: 4 недели. Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы), ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета – 6 часа.

### 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)

Содержание и виды работ, включая самостоятельную работу обучающихся, в период производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы), формы контроля представлены по соответствующим разделам.

Этот вид практики предполагает использование студентами теоретических знаний в производственной деятельности через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает анализ схемы управления.

В период подготовки и проведения производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания используются научно-исследовательские и научно-производственные технологии, представленные в таблице 3.

Таблица 3 - Содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. Проведение анализа литературы по теме исследования, обсуждение с преподавателем	20	УО

		<p>практической части исследования</p> <p>Инструктаж по прохождению практики;</p> <p>поиск организации – места практики;</p> <p>проведение анализа литературы по теме исследования, обсуждение с преподавателем практической части исследования</p>		
2	Основной (рабочий)	<p>Ознакомление со структурой и характером деятельности предприятия и структурного подразделения; с организацией информационного обеспечения подразделения;</p> <p>с техническими и программными средствами предприятия</p>	179,6	ПП
3	Заключительный	<p>Подготовка отчета по практике;</p> <p>защита выполненного отчета</p>	16	ПО
4	В течении всего периода прохождения	<p>Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета</p>	0,4	УО, ПП, ПО
	Итого		<b>216</b>	<b>зачет с оценкой</b>

Формы текущего контроля:

ПП – практическая проверка; УО - устный опрос; ПО – письменный контроль.

Форма итогового контроля – 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-гольевой, 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 (выносятся в приложение); наличие необходимого оборудования; Отчет по производственной практике «научно-исследовательская работа» состоит из разделов: обзора литературы по теме выпускной квалификационной работы (не менее 10 источников за последние 10-15 лет издания); подробное описание схемы исследования, объекта, материала и методы исследования в соответствии с утвержденным индивидуальным заданием; подготовленная к опубликованию научная статья, доклад, эссе по теме выпускной квалификационной работы; описание предварительных результатов исследований по теме выпускной квалификационной работы.

Информацию, полученную на производственной практике (научно-исследовательская работа), студенты излагают в соответствии со следующим содержанием:

**ВВЕДЕНИЕ**

1 Общая характеристика предприятия

2 Обзор литературы

3 Объекты, методики исследований

- 3.1 Цель и задачи исследований
- 3.2 Схема исследований
- 3.3 Объекты исследований
- 3.4 Методики исследований качественных показателей сырья и готовых изделий
- 4 Технологическая часть
- 4.1 Технология приготовления продуктов питания
- 4.2 Требования к сырью
- 4.3 Продуктовые расчеты
- 5 Стандартизация и метрологическое обеспечение производства
- 5.1 Значение стандартизации и сертификации
- 5.2 Схема теххимического контроля сырья и готовой продукции
- 5.3 Требования ГОСТов к готовым изделиям
- 6. Безопасность жизнедеятельности
- 6.1. Охрана труда и производственная санитария
- Выводы
- Список использованной литературы
- Приложения

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. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 6.1 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>

### **6.2 Дополнительная литература**

1. Голубев В.Н. 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. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пашенко, 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. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пашенко, 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.

### **6.3 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/>

#### **5.4 Периодическая литература:**

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

##### **5.4.1. Перечень программного обеспечения**

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian  
 Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian  
 Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian  
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart  
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart  
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart  
 Офисное программное обеспечение OpenOffice  
 Офисное программное обеспечение LibreOffice  
 Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11  
 Программа для просмотра PDF Foxit Reader

##### **5.4.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»  
 Профессиональная справочная система «Техэксперт»  
 Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>  
 Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>  
 Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>  
 Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>  
 Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>  
 Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

При осуществлении образовательного процесса используются информационные технологии, охватывающие ресурсы (компьютеры, программное обеспечение и сети), необходимые для управления информацией (создание, хранение, управление, передача и поиск информации):

технические средства: компьютерная техника и средства связи (ноутбук, проектор, экран, USB-накопители и т.п.);  
 коммуникационные средства (проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты, личного кабинета студента и преподавателя);  
 организационно-методическое обеспечение (электронные учебные и учебно-методические материалы, компьютерное тестирование, использование электронных мультимедийных презентаций при проведении практических занятий);  
 программное обеспечение;  
 среда электронного обучения ФГБОУ ВО Брянский ГАУ <http://moodle.bgsha.com>.

При осуществлении образовательного процесса информационно-коммуникационные технологии используются для подготовки отчета и выполнения самостоятельной работы.

При организации самостоятельной работы современные информационные и коммуникационные технологии используются для обращения к электронным образовательным ресурсам.

Для проведения производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) может использоваться следующее программное обеспечение:

операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian  
офисное программное обеспечение MicrosoftOffice 2010 Standart  
офисное программное обеспечение MicrosoftOffice 2013 Standart  
офисное программное обеспечение OpenOffice  
программа для распознавания текста ABBYYFineReader 11  
программа для просмотра PDFFoxitReader.

Каждый обучающийся в течение производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, которая обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Интернет-ресурсы:

Российский общеобразовательный портал <http://www.schol.edu.ru/>

Электронная библиотека "Информ-Система" [www.marc.sssu.ru](http://www.marc.sssu.ru).

Российская государственная библиотека (РГБ) [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru)

Российская государственная библиотека для молодежи [www.rgub.ru](http://www.rgub.ru)

Государственная публичная научно-техническая библиотека (ГПНТБ) [www.gpntb.ru](http://www.gpntb.ru)

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Материально-техническое обеспечение производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) определяется материально-техническими возможностями принимающей организации. При этом важно, чтобы эти возможности позволяли использовать в период практики современные образовательные и научно-исследовательские технологии, включая IT.

Университет располагает информационно-библиотечным центром, обладающим научными изданиями по проблемам управления предприятием, к которым обеспечен доступ каждому обучающемуся. В библиотеке и компьютерных классах университета имеется возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к системе обучающихся. Имеется доступ к информационным справочным и поисковым системам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями научной литературы и специализированных периодических изданий, а также официальными, справочно-библиографическими изданиями.

Учебные аудитории 3-107, 3-126; 3-127, 3-202, 3-202А, 3-400; для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки) - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.; компьютерный класс 3-218, имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектных решений и заданий по практике.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 3-215.

В качестве учебно-методического обеспечения используется:

- учебная и научная литература;
- нормативно-техническая документация;
- устав предприятия (учреждения, организации), должностные инструкции и пр.;
- Интернет – ресурсы;
- внутрифирменные и государственные технологические стандарты.

Материально-техническое обеспечение профильных организаций согласно договорам.

## **9. 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.

Руководитель практики от профильной организации: проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

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

Совместный рабочий график проведения практики представлен в приложении 1Б Порядка организации и проведения практик обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

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 профильной 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 отчету 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.

Структурные элементы отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета (прил. 3). Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Содержание. Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и Заключение. «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета. Требования к ним определяются целями производственной практики.

«Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещаются на отдельных листах.

Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

Основная часть. Основная часть - структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

При прохождении практики в организации основная часть отчета должна заканчиваться обобщением выявленных проблем и предложением возможностей их решения, а также представлением выявленных возможностей роста объемов производства (продаж), снижения издержек производства и обращения, повышения прибыли и рентабельности производства, выработкой предложений по улучшению управления предприятием (его отраслями, структурными подразделениями).

Список использованных источников. Список использованных источников - структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при изучении теоретических аспектов раскрываемых проблем. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках, например [7], [18, с.5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложения представляют собой собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху справа страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают арабскими цифрами.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

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 и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Оформленный и заверенный практикантом отчет о прохождении практики проверяется руководителем практики от кафедры.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

Защита отчетов проводится в специально отведенное время и включает:

- краткое сообщение автора (7-10 минут) об объекте исследования, результатах практики, проведенных исследованиях и конкретных предложениях по совершенствованию деятельности предприятия (учреждения) в рамках темы с использованием презентации;

- вопросы к автору отчета и ответы на них;

- отзыв руководителя.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

Оценка «отлично» ставится, если:

- обучающийся логично и четко излагает свои позиции;

- обучающийся показывает умения и навыки, полученные им в ходе прохождения практики, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в отчете о практике, аккуратность и правильность оформления отчета о практике, умение подтвердить знание любого теоретического положения или практического расчета, содержащихся в отчете о практике;

- обучающийся демонстрирует правильные ответы на поставленные вопросы;

- обучающийся может привести необходимые примеры;

- на отчет дана положительная рецензия;

- соблюден календарный график сдачи на кафедру и защиты отчета о практике;

- при построении ответов обучающимся соблюдаются нормы русского языка.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся знает и понимает теоретические положения или практические расчеты, содержащиеся в отчете о практике, но допускает небольшие недостатки при ответе на вопросы, в оформлении работы, а также имеется положительная рецензия, возможно с некоторыми незначительными замечаниями, которые должны быть устранены к моменту защиты отчета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- обучающийся знает и понимает основные теоретические положения работы не в полной мере;

- обучающийся отвечает на вопросы недостаточно четко и точно;

- обучающийся допускает некоторые ошибки в практических расчетах, содержащихся в отчете о практике, и при построении ответов на вопросы;

- не в полной мере устранены недостатки, отмеченные рецензентом;

- иногда нарушаются нормы русского языка.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- обучающийся обнаруживает незнание большей части программы практики или совсем не ориентируется в ней;

- обучающийся отвечает на вопросы бессистемно, неуверенно, неправильно;

- обучающийся не соблюдает календарные сроки сдачи и защиты отчета по практике на кафедру;

- имеется отрицательная рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ;

- не устранены недостатки и замечания.

Положительная оценка записывается руководителем практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ на титульном листе отчета по практике, а также в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

Обучающийся, не защитивший отчет по практике в установленный срок по неуважительной причине, а также получивший во время защиты неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

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

### **9.1. Форма отчета о прохождении производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы)**

По окончании производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) студент обязан представить на кафедру научному руководителю следующие документы:

– дневник производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) (Приложение 2);

– отчет о производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) (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 производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) заверяет подписью руководитель практики от предприятия. С разрешения руководителя практики студент оставляет у себя (прилагает к отчёту) 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 производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы).

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, холодоснабжением

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:

**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.

**9.1.1. 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, %
--------------------------------	---------------	---------------------	-----------------------------	-------------------

**9.1.2 Структура предприятия**

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

**9.1.3 Производственная деятельность предприятия**

Перечень видов готовой блюда, 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 регламентируются 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
--------------------------------	---------------	-----------------------	----------

#### 9.1.4 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
-----------------	-----------------	-----------------------	------------------------

#### 9.1.5 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.

#### 9.2 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, %

#### 9.3 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).

##### 9.3.1 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.

### 9.3.2 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
------------------------------	--------------	-----------------------------------	-----------------	-------------------------------------	----------------------------

### 9.3.3 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.

### 9.4 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.

### 9.5 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.

### 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.

### 9.5 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.

## 10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)

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 производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) 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.

## 11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Защиту отчета о производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводят на выпускающей кафедре. Комиссия оценивает практикантов:

- по объему выполнения индивидуального задания производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы);
- 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 отчёте, 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.

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике (преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе)

#### 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 практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)**

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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-5	Способен организовать и контролировать производство продукции питания
ПКС-3	Способен 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)
ПКС-4	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПКС-5	Способен 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

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	ОПК-4, ОПК-5, ПКС-3,	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
2	Производственный этап: выполнение запланированной исследовательской и производственной работы	ОПК-4, ОПК-5, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете

3	Производственный (научно-исследовательский, проектный): обработка полученной информации, исследований результатов.	ОПК-4, ОПК-5, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5			Раздел в отчете
4	Подведение итогов, написание и подготовка к защите отчета	ОПК-4, ОПК-5, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5		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».

Руководителем практики от выпускающей кафедры совместно с руководителем практики от принимающей организации осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) и выполнения ее программы.

В ходе прохождения производственной практики обучающийся должен собрать и проанализировать информационно-документальный материал (в динамике за последние 3 календарных года) с целью выполнения программы практики.

Основными методами получения необходимой информации являются мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения; консультации с руководителями практики от кафедры и от предприятия; работа в библиотеке; анализ, обработка и систематизация полученных данных.

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют отчет, который представляет собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрируется таблицами, схемами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Отчет по результатам прохождения практики сдается на кафедру технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, ответственную за проведение практики в срок, установленный графиком прохождения практики для регистрации и проверки.

Основной формой проверки и оценки отчёта по практике выступает его защита, целью которой является определение навыков у обучающегося по всестороннему обоснованию теоретического и практического материала практики и к глубокому пониманию выполненной работы.

К защите допускается обучающийся, предоставивший отчёт по практике, выполненный и оформленный в установленном порядке, имеющий характеристику руководителя практики от профильной организации и рецензию на отчет руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

Комиссию возглавляет председатель, отвечающий перед директором инженерно-технологического института за организацию приема отчетов и аттестацию обучающихся по результатам прохождения производственной практики.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами;</li> <li>- несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения заданий (не выполнены);</li> <li>- низкий уровень мотивации учения.</li> </ul> <p>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.</p>
Стандартный	<p>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</p> <p>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.</p>
Эталонный	<p>Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения.</p> <p>Оценка <b>«отлично»</b> ставится студенту, который выполнил программу практики, проявил глубокие знания теории и умения применять ее на практике.</p>

### 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 17 августа 2020 г. № 1047 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.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Брянский государственный аграрный университет»  
 Инженерно-технологический институт

Кафедра Технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ  
 (ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-  
 ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКУЮ РАБОТУ)**

Выдано студенту(ке) \_\_\_\_\_ курса, обучающемуся(щейся) по направлению подготовки  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность  
 (профиль) Технология продуктов общественного питания

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_

(ученая степень, должность, Ф.И.О. руководителя практики от университета)

**Индивидуальное задание на прохождение практики**

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

(отражаются содержание, планируемые результаты практики; основные направления работ обучающегося в процессе прохождения практики, соответствующие компетенциям, предусмотренным программой практики по соответствующим направлениям подготовки)

Начало практики: \_\_\_\_\_ 202\_\_ года

Окончание практики: \_\_\_\_\_ 202\_\_ года

Задание выдал \_\_\_\_\_

(ученая степень, должность, Ф.И.О., подпись руководителя практики от университета)

Задание принял \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., подпись обучающегося)

Согласовано:

Руководитель практики от  
 ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

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

(наименование профильной организации)

\_\_\_\_\_/Ф.И.О./

(подпись)

\_\_\_\_\_/Ф.И.О./

М. П.

(подпись)

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

**Инженерно-технологический институт  
Кафедра «Технологическое оборудование животноводства и  
перерабатывающих производств»**

**ОТЧЁТ  
по производственной практике (преддипломной практики, в том  
числе научно-исследовательской работы)**

Студента \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки: \_\_\_\_\_

Направленность: \_\_\_\_\_

Руководители практики  
от профильной организации:  
\_\_\_\_\_/ Ф.И.О./\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) М. П.

от университета:  
\_\_\_\_\_/ Ф.И.О./\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись)

Отчет представлен \_\_\_\_\_  
(дата, № регистрации)

Допущен к защите \_\_\_\_\_  
(дата, подпись)

Результаты защиты \_\_\_\_\_  
(дата, подпись)

Брянская область  
20\_\_ г.

**ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Брянский государственный аграрный университет»

**Дневник прохождения производственной практики (преддипломной  
 практики, в том числе научно-исследовательской работы)**

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса, обучающегося (щейся) по направлению подготовки  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
 направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

Место практики \_\_\_\_\_  
 (название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

Дата	Содержание практики	Результат работы
Согласно рабочего графика (Приложению №1 к Договору об организации и проведении практики)	Знакомство с организацией, изучение документов и специфики работы организации	1. Ознакомился с принципами работы организации (предприятия). Узнал об обязанностях сотрудников. 2. Изучил рабочие, технические и правоустанавливающие документы организации и т. д.
.....		
	Оформление отчётной документации по итогам прохождения практики	

Начало практики: \_\_\_\_\_ 202\_\_ года

Окончание практики: \_\_\_\_\_ 202\_\_ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 М. П. (подпись) (Ф.И.О.)

- руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (подпись) (Ф.И.О.)



**Характеристика**

профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения преддипломной практики

Ф.И.О обучающегося \_\_\_\_\_

Сроки проведения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

*В характеристике практиканта должны быть отражены сведения о его навыках и умениях, уровне его профессиональной подготовки, об уровне освоения компетенций, объеме и качестве выполненных им поручений за период прохождения практики или НИР в соответствии с программой практики.*

Вывод: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
Дата

М. П.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Инженерно-технологический институт**

**Кафедра «Технологического оборудования животноводства и  
перерабатывающих производств»**

**РЕЦЕНЗИЯ**

на отчёт по производственной практике (преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе)

Студента(ке) \_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_ направления подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания, направленность  
(профиль) Технология продуктов общественного питания

Форма обучения: заочная

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Положительные стороны: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Недостатки, включая стиль и грамотность написания, соответствие программе практики и индивидуальному заданию \_\_\_\_\_

Предполагаемая оценка отчета: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_  
(подпись) / \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Дата

*Примечание:*

При составлении отзыва необходимо отметить актуальность, практическое значение; указать, как студент справился с индивидуальным заданием; каковы общие результаты; может ли подготовленный материал в целом или частично быть использована в учебной или практической деятельности; дать оценку самостоятельной работы студента, его инициативе, умению применять полученные знания для решения практических задач, его отношение к делу и т.п.

В конце отзыва написать, была ли сдана работа в срок, выполнена ли самостоятельно, носит ли законченный характер и может ли быть допущена к защите. Оценка не ставится.

**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 рецептур 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 свиной 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

