



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

---

Ка ф е д р а «Технология и организация общественного питания»

Н.В. МАКАРОВА  
Н.Б. ЕРЕМЕЕВА  
А.В. БОРИСОВА  
И.А. КУСТОВА

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методическое указание к проведению преддипломной практики*

Самара  
Самарский государственный технический университет  
**2015**

Печатается по решению методического совета факультета пищевых производств

УДК 664(07)

БКК 36.999я73

**Макарова Н.В., Еремеева Н.Б., Борисова А.В., Кустова И.А.**

**М Технология продуктов общественного питания:**

Методическое указание к проведению преддипломной практики / Н.В. Макарова, Н.Б. Еремеева, А.В. Борисова, И.А. Кустова – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. – 45 с.

Методические указания предназначены для студентов Самарского государственного технического университета Факультета пищевых производств направления 19.03.04 «Технология и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация общественного питания» для прохождения производственной практики на 4 курсе в 8 семестре.

УДК 664(07)

БКК 36.999я73

Рецензенты: к.х.н. Земцова М.Н.

© Н.В. Макарова,  
Н.Б. Еремеева,  
А.В. Борисова,  
И.А. Кустова, 2015

© Самарский государственный  
технический университет, 2015

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, формирующую профессионально-практические навыки студентов на действующих предприятиях общественного питания. Программа практики – это нормативно-методический документ, определяющий содержание обучения студентов профессионально-практической деятельности в условиях реального производства.

Настоящая программа практики разработана кафедрой «Технология и организация общественного питания» в соответствии с государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по подготовке выпускников по специальности 19.03.04 «Технология и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация общественного питания» на основании Законов Российской Федерации «Об образовании» от 01.09.2013 г. № 273-ФЗ; «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 29.12.2012 г. № 125-ФЗ; Положением о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 25.03.2003 г. № 1154); Трудовым кодексом Российской Федерации; Постановлением Правительства РФ от 5 апреля 2001 г. №264 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) Российской Федерации».

Разработанная комплексная программа производственной практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной

деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника. Распределение студентов на предприятия для прохождения практики осуществляется на основе договоров между университетом и организациями и оформляется приказом ректора.

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Практика является важным этапом в подготовке специалистов технологического профиля и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные студентами в процессе теоретического обучения, привить необходимые умения и навыки по избранной специальности, приобрести первоначальный профессиональный опыт.

Задачи *преддипломной практики*: закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений и навыков приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Продолжительность преддипломной практики – 4 недели.

## **2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ**

Руководство практикой осуществляют руководители от института и предприятия, на котором студент проходит профессиональную подготовку. Научно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой «Технология и организация общественного питания».

## **1. Базы практики**

Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цехи, аккредитованные уполномоченными органами лаборатории по исследованию пищевых продуктов, проектные организации, органы государственного самоуправления и надзора.

В процессе работы студенты выполняют задания в качестве дублёров квалифицированных специалистов в соответствии с содержанием практики.

С момента оформления студентов на предприятие в качестве практикантов на них распространяются положения ТК РФ, охраны труда и правила внутреннего распорядка.

При направлении на практику студент получает программу практики (в текстовом или электронном варианте), дневник и индивидуальное задание.

## **2. Индивидуальное задание**

Индивидуальное задание определяется руководителем практики от кафедры для более глубокого изучения отдельных направлений организации производства и обслуживания, новых технологий и методик исследования.

Содержание задания определяется особенностью предприятия практики и носит исследовательский характер. Тема индивидуального задания может корректироваться руководителями практики по необходимости.

## **3. Руководитель практики от кафедры:**

- устанавливает связь с руководителями практики от организации;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий;
- оказывает методическую помощь студентам по сбору материалов и выполнению индивидуальных заданий;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и её содержанием;
- проводит обязательный инструктаж о порядке прохождения практики, по охране труда и безопасности жизнедеятельности;
- рассматривает и рецензирует отчёты студентов по практике.

#### **4. *Руководитель практики от предприятия общественного питания:***

- оформляет студентов на практику в соответствии с требованиями ТК РФ и законодательства по охране труда;
- определяет график выхода на работу;
- знакомит с правилами внутреннего распорядка и организацией работ на конкретном рабочем месте;
- консультирует по производственным вопросам;
- приглашает на производственные совещания, дегустации, инструктажи;
- осуществляет постоянный контроль за работой практикантов, за соблюдением ими дисциплины;
- помогает студентам правильно выполнять все задания на рабочем месте;
- знакомит с современными методами работы и консультирует по производственным вопросам;
- оказывает помощь в подборе материалов для подготовки отчёта по практике и осуществляет контроль за оформлением студентом дневника практики, где делает соответствующие записи;
- составляет календарный график прохождения практики по цехам и подразделениям и контролирует его соблюдение в соответствии с программой практики;
- обеспечивает студентам практикантам безопасность труда и надлежащие условия быта;
- несёт ответственность при возникновении несчастных случаев со студентами, проходящими практику;

- предоставляет возможность пользоваться нормативно-техническими и правоустанавливающими документами, материалами отчётов по финансово-хозяйственной деятельности предприятия, необходимыми для успешной реализации программы практики;
- по окончании практики составляет производственную характеристику.

### **3. ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА**

Студент, находясь на практике, обязан:

- получить инструктаж о порядке прохождения практики, по охране труда и безопасности жизнедеятельности, проводимый руководителем практики от университета в установленный срок;
- предъявить в установленные сроки на кафедру оформленный на предприятии договор на прохождение практики;
- своевременно прибыть на предприятие для прохождения практики;
- соблюдать график выхода на работу, правила внутреннего трудового распорядка предприятия, трудовую и производственную дисциплину;
- строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой, графиком практики и индивидуальным заданием;
- ежедневно заполнять дневник прохождения практики и подписывать его у руководителя практики от предприятия, оформлять изученные разделы отчёта;
- участвовать в производственных совещаниях, дегустациях, общественных работах, санитарных днях предприятия общественного питания;

– составить отчет по результатам практики в соответствии с требованиями программы, оформить и заверить дневник и представить его на кафедру в установленные сроки;

– защитить отчет перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой.

В период прохождения практики студент обязан соблюдать личную гигиену, работать в чистой спецодежде и обуви, с применением средств индивидуальной защиты (перчатки для горячего, по необходимости – армированные фартуки и т.д.), знать местонахождение аптечки. Перед началом работы студент проходит инструктаж на каждом рабочем месте, строго соблюдает технику безопасности, производственную санитарию.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, а также допустившие нарушения трудовой и производственной дисциплины на базе практики, могут быть отчислены из института как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета. Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

#### **4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

В порядке прохождения преддипломной практики студент должен ознакомиться со следующими вопросами, представив соответствующий отчет:

Тип, класс, организационно-правовая форма, режим работы предприятия общественного питания (сменность, перерывы, выходные и санитарные дни) и количество посадочных мест, контингент посетителей, особенности расположения и район деятельности, предприятия-конкуренты. Структура аппарата управления, взаимоподчинённость работников, должностные



инструкции. Штат и численность работников производства (основных и вспомогательных). Сравнение квалификационных характеристик по разрядам.

Материальная ответственность производственного персонала. Первичная бухгалтерская отчётность работников производства.

План-меню как производственное задание по выработке кулинарных изделий и полуфабрикатов на рабочую смену. Распределение видов работ в соответствии с квалификацией поварского состава.

Технологические карты. Соответствие фактического приготовления блюд нормам и требованиям, внесённым в технологические карты (набор ингредиентов по виду и массе, органолептические показатели). Разработка технико-технологических карт, расчёт пищевой и энергетической ценности готовой продукции (конкретный пример).

Акты контрольных проработок на новые виды сырья для определения норм закладки в рецептуру (нетто, брутто).

Акты контрольных отработок на партию продукции для уточнения выхода (провести трижды на единицу продукции самостоятельно, определить отклонения от Сборника рецептур или стандарта организации).

Структура производственных цехов и их взаимосвязь. Принцип организации производственных цехов по направлениям потоков сырой и готовой продукции.

Оснащение цехов торгово-технологическим оборудованием (указать марку, производительность). Весоизмерительные приборы. Корректировка режимов работы оборудования в зависимости от качества выпускаемой продукции (уменьшение температуры и времени обработки в связи с пригоранием, увеличения времени и снижения температуры ввиду непропечённости, уменьшения слоя загружаемых продуктов для запекания из-за чрезмерной влажности и т.д.), принятая на производстве.

Принципы цеховой компоновки оборудования. Анализ соответствия его фактической загрузки и производительности (по выбранным единицам), коэффициент использования.

Освоение приёмов работы на цеховом технологическом оборудовании. Ознакомление с производственным инвентарём и поварским инструментом (производственная посуда, разделочные доски, сменные механизмы оборудования) на рабочих местах, порядок их выдачи, хранения, санитарной обработки.

Санитарный режим обработки помещений, инвентаря, спецодежды. Санитарные дни (график, ответственные, порядок приёмки работ). Личная гигиена работников производства. СП 1.1.1058 – 01. «Организация проведения производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Обзор договоров на дезобработку, дератизацию, вывоз твёрдых бытовых отходов, стирку спецодежды (обслуживающие предприятие, обязательства сторон, ответственность).

Перечень разрешенных и используемых на предприятии моющих и дезсредств.

Расчёт концентрации растворов различного назначения для санобработки, в том числе в отделении обработки яиц.

Расчёт приготовления рабочих растворов для используемых на производстве пищевых добавок (пищевые красители, ароматизаторы, эссенции, усилители вкуса и др.).

Хранение сырья. Получение из кладовой суточного запаса. Первичная обработка до степени готовности «сырой полуфабрикат». Требования к качеству сырых полуфабрикатов (овощных, рыбных, мясных и т.д.).

Варка бульонов (рыбных, мясных, овощных). Требования к качеству.

Приготовление несложных холодных закусок.

Нарезка мелкокусковых мясных и рыбных полуфабрикатов, отбивание и рыхление мясных полуфабрикатов, формование изделий из рубленого мяса и рыбы, в том числе панированных.

Приготовление очищенных овощных полуфабрикатов и освоение видов нарезки.

Упаковка сырых полуфабрикатов в многооборотную и потребительскую тару.

Маркировка.

Подготовка сырья для производства мучных изделий, замес различных видов теста.

Требования к качеству полуфабрикатов из теста.

Приготовление выпечных полуфабрикатов (песочных, бисквитных, слоёных и др.).

Подготовка проекта на научно-техническую документацию (оформление технических условий и технологических инструкций на производство продукта, разделы и подразделы, технологические схемы, аппаратурные решения).

Декларация о соответствии продукции (порядок оформления).

Сертификат соответствия на серийный выпуск продукции (порядок получения и комплект документов, инспектирование производства).

Проект регламента производственного контроля (основные составляющие, группы показателей, периодичность).

Расчёт численности производственного персонала.

Организация работы торгового зала (подготовка к работе, планёрка с персоналом, расстановка мебели, сервировка столов). Методы обслуживания посетителей, организация работы барной стойки, специальные виды обслуживания, в том числе массовые мероприятия.

Студент практикант в ходе преддипломной практики должен освоить следующее.

### *1. Приобрести практические навыки:*

- уметь производить расчёты сырья для кладовой суточного запаса и далее – на производство;
- составлять план-меню;
- рассчитывать нормы закладки сырья в рецептурах на определённый выход готового блюда;
- распределять обязанности поварского состава в зависимости от квалификации;
- составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов и несложных блюд;
- определять причины брака, снижения качества продуктов несложного приготовления в зависимости от режимов работы оборудования и степени соблюдения технологии;
- производить бракераж пищи и отражать результаты в бракеражном журнале;
- производить отбор проб для лабораторных исследований (самоконтроль);
- компоновать цех в соответствии с потоками сырья и готовой продукции;
- подбирать необходимое оборудование для обеспечения максимальной производительности цеха.

### *2. Изучить:*

- снабжение производства сырьём;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- режимы хранения различных видов сырья;
- технологическую дисциплину и производственную санитарную;
- техничко-технологические карты блюд;
- документацию по производственному контролю;
- образцы бланков для оформления продукции на лабораторный контроль и порядок их заполнения;

–метрологический контроль на производстве и порядок профилактического обслуживания торгово-технологического оборудования;

–меры электро - и пожаробезопасности;

- понимать расположение цехов, подсобных помещений, правильно организовывать работу служащих при соблюдении поточности линий.

Студент-практикант должен работать в тесном контакте с заведующим производством, его заместителями, инженером-технологом, инженером-энергетиком, инженером по охране труда. Для изучения порядка проведения лабораторных исследований продукции по регламенту производственного контроля, студент участвует в отборе проб, доставке и сдаче продукции в аккредитованную лабораторию совместно с ответственным работником предприятия.

Завершается практика составлением и защитой отчёта, полностью отражающего содержание программы практики. В приложении рекомендуется помещать копии заполненных бланков документации по самоконтролю производства. В отчете студент дает описание приложенных образцов документации, объясняет порядок предоставления в уполномоченные органы или порядок утверждения на предприятии. В ходе изложения материала студент делает собственные выводы о соответствии состояния вопроса требованиям действующих нормативов. Завершается отчёт заключительной частью, в которой студент-практикант даёт свои предложения по совершенствованию технологических процессов и операций, условий хранения продукции, состоянию внутреннего контроля производства, рациональному использованию оборудования, а также необходимости его замены на более совершенные модели или модели иной производительности, исследует ассортимент выпускаемой кулинарной продукции и дает

рекомендации по его изменению с соответствующим обоснованием.

## **5. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА И ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ**

Отчет о практике оформляет каждый студент независимо от вида задания.

Отчет о практике должен содержать:

- дневник, оформленный согласно Приложению А;
- титульный лист;
- введение;
- анализ выполненной работы в соответствии с программой практики;
- заключение;
- источники информации;
- приложения (при необходимости).

Тема выпускной квалификационной работы (ВКР) может быть посвящена:

- 1) разработке производства конкурентоспособной продукции общественного питания;
- 2) разработке технологии производства пищевых продуктов для функционального питания;
- 3) разработка технологии производства продуктов общественного питания с использованием отходов пищевого производства;
- 4) разработка технологии производства диетических, лечебно-профилактических продуктов общественного питания;
- 5) разработка технологии производства пищевых продуктов с использованием добавок нетрадиционного сырья;
- 6) разработка технологии производства продуктов питания различных национальных кухонь;

7) внедрение инновационных технологий в производство продуктов общественного питания.

С учетом своей темы ВКР студенту на преддипломной практике необходимо на предприятии по технологической части выделить следующие вопросы:

I. При разработке новых рецептур блюд общественного питания

1. какова обеспеченность исходным сырьем?
2. какие изменения необходимо будет внести в технологическую схему производства? Возможно это осуществить на данном предприятии?

II. При использовании новых технологических приемов:

1. на каком оборудовании будет осуществляться этот процесс? Это оборудование есть на данном предприятии? Если необходимо купить это оборудование, то существует возможность его установить?

2. как повлияет новая технология на качество конечного продукта?

III. Разработка новых видов продуктов общественного питания:

1. насколько будет востребована данная продукция?
2. какова обеспеченность исходного сырья?
3. возможно ли производство данной продукции на существующем технологическом оборудовании?
4. изменятся ли способы первичной обработки сырья и полуфабрикатов?
5. какие изменения требуются в технологические параметры производства?

IV. Внедрение нового оборудования в технологию продуктов общественного питания:

1. существует ли в производственном помещении возможность установки этого оборудования?

2. как сочетается производительность нового аппарата с существующим оборудованием на технологической линии?

Введение должно содержать общие сведения о практике и краткую характеристику базы практики.

Раздел "Анализ выполненной работы" является основной частью отчета и составляет примерно 90 % его объема. В разделе дается описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов. Приводятся необходимые иллюстрации.

В разделе "Заключение" студент должен представить выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике объектов (процессов).

Отчет должен содержать данные собственных исследований, описание полученных практических навыков студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия.

Основная часть должна включать следующие подразделы:

**1. Технологическое проектирование.** Цели технологического проектирования состоят в обосновании производительности ассортимента выпускаемой продукции проектируемой линии, в разработке оптимальной технологической схемы, а также в выборе оптимальных технологических режимов, которые обеспечивают рациональную обработку исходного сырья и выпуск готовой продукции в соответствии со стандартами и техническими условиями.

Задачами технологического проектирования являются:

- теоретическое и экспериментальное обоснование структуры и параметров технологических процессов;
- разработка методов контроля качества исходного сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции;
- анализ результатов проектных изысканий и опытно-промышленных испытаний;



- анализ решений при рассмотрении всех видов проектной документации.

Задачи технологического проектирования решают инженеры-технологи данного вида производства, которым принадлежит ведущая роль. Это обусловлено тем, что именно инженеры-технологи в соответствии с результатами технологического проектирования выдают задание на техническое проектирование и конструирование машин, согласовывают результаты выполнения этих заданий на этапах разработки рабочей документации, изготовления и испытаний опытного оборудования.

Современная технологическая линия – сложнейший технический объект. Прошло время приспособлений, устройств, отдельных машин и аппаратов, которые использовались при производстве пищевых продуктов. Сложности объекта соответствуют и многоаспектные вопросы организации создания линии, которые должны знать не только руководитель, но и рядовые разработчики: исследователи технологических процессов, конструкторы машин и аппаратов, проектировщики, изготовители и монтажники линий. Только в этом случае повысится эффективность самого процесса создания линий.

*Технологические исследования* включают в себя изучение и анализ организации производства, принципов технологических процессов и способов преобразования исходного сырья в готовую продукцию, методов оценки качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также систем контроля параметров процессов. Технологические исследования, как правило, проводят на действующих линиях и в производственных лабораториях. Результаты исследований используют при разработке исходных требований, технического задания и выполнении технологической части проекта.

*Технологические исследования* предусматривают изучение и анализ устройства и принципов действия оборудования

технологической линии. Анализируются конструктивное использование рабочих органов машин и характер их взаимодействия с обрабатываемым продуктом, определяют оптимальные режимы работы оборудования, изучают вопросы надежности и прочности конструкций. Результаты технических исследований используют на всех этапах создания линии от разработки исходных требований до испытаний опытного образца.

## ***2. Проектирование предприятий общественного питания.***

Одной из основных задач данной части дипломной работы (проекта) являются создание новых проектов экспериментальных предприятий питания и реконструкции действующих, выполняемые по тематикам проектных организаций или заявкам других организаций, предприятий, инвесторов.

В ходе дипломного проектирования студент должен решить ряд задач, связанных с проектной деятельностью:

- владея стратегией и тактикой маркетинга, изучить спрос на отдельные виды продукции и услуг предприятий питания, обосновать выбор типа, мощности, формы собственности предприятия питания, производственно-технологической схемы, разработать или оптимизировать ассортимент продукции;
- обеспечить рациональную организацию технологических процессов на предприятиях питания и в специализированных цехах по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции, разработать мероприятия по совершенствованию организации рабочих мест, форм и методов обслуживания различных групп населения и контингентов питающихся: внедрить индустриальные методы производства продукции на предприятиях разного типа, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических, сырьевых и материальных ресурсов;
- определить потребность в технологическом и торговом оборудовании. инвентаре, составить планы материально-

технического обеспечения для успешного функционирования предприятия питания;

- произвести технологические, инженерно-технические расчеты, составить поэтажные планы помещений, зданий с компоновкой и привязкой оборудования, электротехнических, сантехнических коммуникаций;

- принять рациональные решения объемно-планировочных схем зданий, конструктивных элементов новых строений и реконструкции старых;

- широко использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров.

Задачей студента при выполнении этого раздела является получение количественных характеристик предприятия (площадей отдельных помещений, численности производственных работников, количества принимаемого к установке оборудования и др.), которые являются исходными данными для других разделов проекта. Кроме того, в этом разделе студент разрабатывает организационные принципы деятельности предприятия - организацию снабжения и производства, обслуживания посетителей, организацию труда и отдыха работников и т.п.

Исходными данными для разработки организационно-технологического раздела являются результаты, полученные в ходе технико-экономических расчетов.

Технологические расчеты выполняются в приведенной ниже последовательности :

- разработка производственной программы предприятия; расчет требуемого количества продуктов (сырья, полуфабрикатов, охлажденных блюд);

- проектирование складских помещений (охлаждаемых камер и неохлаждаемых кладовых);

- проектирование заготовочных цехов (для заготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом) или цеха доготовки полуфабрикатов (для предприятий, работающих на полуфабрикатах);
- проектирование горячего и холодного цехов (для доготовочных) или кулинарного цеха (для заготовочных предприятий); проектирование кондитерского (мучного) цеха; проектирование моечных кухонной и столовой посуды, полуфабрикатной тары и т.п.;
- проектирование хлебозрезки; проектирование помещений для посетителей; проектирование административно-бытовых и технических помещений.

В результате выполнения преддипломной практики студент должен иметь подробные план-схемы каждой группы помещений предприятия общественного питания (производственные помещения, служебно-бытовые помещения, технические помещения, помещения для потребителей), план-схемы транспортных потоков, потоков движения сырья, продуктов и отходов, схемы коммуникаций предприятия.

**3. Материальный расчет.** Материальные расчеты сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, а также описание технологических задач, необходимы на различных этапах приготовления кулинарной продукции и разработке технической документации.

Метод классификации в технологии приготовления пищи позволяет систематизировать многообразие кулинарной продукции с учетом определенных классификационных признаков.

Разделение кулинарной продукции на группы (например, полуфабрикаты, готовая продукция), подгруппы (например, блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей и т. д.) дает возможность:

-выработать общие приемы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

-установить нормы отходов при технологической кулинарной обработке;

-определить возможность использования полуфабрикатов разной степени готовности централизованного или промышленного изготовления;

-разработать общие методы контроля качества кулинарной продукции на всех этапах ее производства, хранения и реализации;

-формировать структуру ассортимента кулинарной продукции и т. д.

Основными задачами производства продукции общественного питания являются:

-технологические процессы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;

-физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при обработке;

-способы управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества при наименьших затратах сырья и продуктов.

Технолог предприятия общественного питания, заведующий производством, шеф-повар должны владеть методами расчета количества продуктов для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, определить, сколько порций готового изделия можно приготовить из имеющегося сырья.

Для расчетов, как правило, используют: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», «Сборник нормативных и технических документов регламентирующих производство кулинарной продукции».

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны:

наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

В соответствии с заданием материальной части, необходимо рассмотреть следующие вопросы:

- Ознакомиться с рецептурой блюд.
- Изучить технико-технологические карты блюд;
- Определить способы обработки сырья, полуфабрикатов;
- Определить выход порции блюда с учетом спроса потребителей в конкретных условиях работы предприятия;
- Ознакомиться с технологической линией приготовления блюд.

**4. Проект НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point)** – это система контроля пищевых продуктов, основанная на принципах предупреждения рисков. Благодаря определению «рискованных» технологических участков (где имеются «факторы риска») мы получаем возможность применить соответствующие меры по предупреждению воздействия этих рисков на потребителя. Тем самым создаются условия для применения в пищевой промышленности, системах сбыта и реализации продовольственных товаров «профилактического обеспечения качества», снизив традиционное упование на инспектирование и контроль готовой продукции.

Система НАССР подразумевает несколько последовательных этапов:

- понимание «своей» продукции – что именно делает ее безопасной;
- тщательный анализ технологического процесса от начала до конца – необходимо понять конкретные рабочие условия и операции;
- определение потенциальных факторов риска и технологических стадий, на которых они могут присутствовать;

- использование мер и средств предупреждающего контроля в рамках заранее определенных критических пределов безопасности;
- мониторинг данных измерений;
- документирование и хранение информации как доказательство проведенных работ;
- проверка эффективности работы системы.

Главное преимущество этой системы в том, что она является очень эффективным средством снижения риска и повышения безопасности пищевых продуктов для здоровья. Обычно к ее преимуществам относят следующие моменты.

- Система *НАССР* помогает распределить ответственность за принятие обоснованных решений по вопросам безопасности и снимает неопределенности, обеспечения, что решения принимаются нужными людьми в нужное время, причем эти люди обладают требуемыми и опытом.
- Система *НАССР* помогает доказать эффективность принимаемых мер по обеспечению безопасности продукции благодаря правильному ведению документации, что может понадобиться в случае предъявления претензий.
- Система *НАССР* после ее внедрения может помочь резко повысить эффективность производства:
  - во-первых, благодаря использованию контрольно-измерительных приборов становится возможным определить риски на ранних этапах, что способствует снижению количества отбракованной готовой продукции;
  - во-вторых, после определения ККТ на управление ими отвлекается меньше технических специалистов;
- Система *НАССР* помогает пищевым предприятиям и фирмам выполнять свои обязательства перед государством по выпуску безопасных и полезных для здоровья.

- Знания, полученные при внедрении *системы НАССР*, практически всегда способствуют улучшению качества продукции благодаря лучшему пониманию персоналом факторов риска и привлечению к работе по ее принципам сотрудников из различных цехов и служб.

- Выпуск опасных для здоровья пищевых продуктов обходится очень дорого, так что *система НАССР* и другие способы обеспечения их безопасности – это хорошее капиталовложение в бизнес.

В ходе практики студент должен ответить себе на следующие вопросы:

- 1) Какие ККТ необходимо вводить при разработке новых рецептур блюд общественного питания и новых технологических приемов?

- 2) Будут ли появляться новые ККТ при составлении новых технологических приемов на качество конечного продукта?

- 3) Какие ККТ будут вводятся при разработка новых видов продуктов общественного питания?

Технические требования к оформлению отчета включают следующие правила:

Представленный для проверки отчет должен иметь следующие элементы: титульный лист, оглавление, содержательную часть, приложения. Титульный лист должен содержать следующие элементы: название вуза, кафедры, вид работы, предприятие (учреждение, организация); фамилия, имя, отчество исполнителя, курс и группа; фамилия, имя, отчество руководителя от предприятия (учреждения, организации) и руководителя от института, его научная степень и звание; место и год выполнения работы.

Представленный для проверки отчет должен иметь следующие элементы: титульный лист, оглавление, содержательную часть, приложения. Титульный лист должен быть оформлен в



соответствии с приложением А и содержать следующие элементы: название вуза, кафедры, вид работы, предприятие (учреждение, организация); фамилия, имя, отчество исполнителя, курс и группа; фамилия, имя, отчество руководителя от предприятия (учреждения, организации) и руководителя от института, его научная степень и звание; место и год выполнения работы.

Текст выполняют с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210×297) мм шрифтом Times New Roman размером 14 пунктов. Допускается применять размер шрифта 12 пунктов. Межстрочный интервал принимают полуторный. Абзацный отступ – 1,25 см. Запрещено использовать автоматический перенос слов.

Нумерацию страниц проставляют в нижнем правом углу, начиная с *Введения* (шрифт нумерации страниц 11 пт., Times New Roman). Все идущие перед *Введением* разделы (титульный лист, содержание) учитываются при выставлении номера страницы.

Заголовки глав выравнивают по центру страницы и печатают прописными буквами жирным шрифтом. Двойным интервалом разделяют название главы от названия раздела. Заголовки пунктов, подпунктов выравнивают по левому краю страницы и печатают жирным шрифтом, через 1,5 интервала, при этом регистр выставляют "Как в предложениях" (Приложение 4).

Ссылки в тексте работы выполняются в квадратных скобках и указываются до точки, например: "...текст текст текст текст текст [5]."

В тексте работы должна быть ссылка на таблицу, например: "...текст текст текст текст текст представлены в табл. 3."

Таблица в тексте бакалаврской работы должна иметь следующий вид:

**Меню студенческого кафе при СамГТУ**

Наименование блюда	Выход блюда, г (мл)
Салат из капусты	100
...	...

В случае, если таблица не уместится на одной странице, необходимо при построении таблицы пронумеровать графы и при переносе таблицы на следующую страницу таблица должна иметь вид:

*Продолжение табл. 3*

1	2	3	4	5

*Окончание табл. 3*

1	2	3	4	5

Шрифт в заголовке таблицы должен быть Times New Roman на 1 пт. шрифта меньше основного текста, полужирным, а слово "Таблица 3" печатается шрифтом Times New Roman на 1 пт. шрифта меньше основного текста, курсивом. Текст в таблице печатается обычным шрифтом Times New Roman на 1 пт. шрифта меньше основного текста. Следующий после таблицы текст необходимо размещать с отступом от таблицы 1,5 интервала.

В тексте работы между числовым значением проставляют отступ, например, "20 м<sup>2</sup>", "45 °С", "25 %". Между двумя числовыми значениями проставляют дефис (или ±) без отступов, например, "300-500 г", "65±2 °С".

Рисунки необходимо последовательно нумеровать. Каждый рисунок должен сопровождаться названием на одной строке с номером на 1 пт. шрифта меньше основного текста, а экспликация со следующей строки на 2 пт. шрифта меньше основного текста. В

тексте должна быть ссылка на рисунок в круглых скобках: "... что видно из технологической схемы (рис. 1)." или "На рис. 1 представлена технология приготовления салата «Радость»...". Отступ рисунка и его название выполняется 1,5-ным интервалом. Подпись под рисунком должна быть по размеру рисунка.

Формулы следует выделять в отдельную строку с отступом в 1,5 интервала от основного текста. Формулы печатаются с помощью приложения редактора формул MathType от MS Office. Номер формулы заключают в круглые скобки и помещают у правого поля страницы на одной строке с формулой. Сама же формула размещается по центру страницы. Расшифровка величин, входящих в формулу, печатается на 1 пт. шрифта меньше основного текста полуторным интервалом. Используется сквозная нумерация формул арабскими цифрами или по главам, при этом номер формулы состоит из номера главы и её порядкового номера, например (4.1). При ссылке в тексте на формулу в скобках указывают ее номер, например: «... рассчитывается по формуле (4.1)»:

$$M_{\text{отх}} = \frac{M_{\text{бр}} \cdot K_{\text{отх}}}{100} \quad (4.1)$$

где  $M_{\text{бр}}$ —масса сырья брутто, кг (г);

$K_{\text{отх}}$ —отходы сырья соответствующей кондиции, %.

Таблицы, рисунки, формулы могут быть пронумерованы сквозной нумерацией во всей работе или нумеруются по главам. В последнем случае номер складывается из номера главы и номера рисунка (таблицы или формулы) в данной главе.

Химические уравнения и структурные формулы веществ необходимо выполнять в программе Chem Draw или ISIS Draw. Структурирование их в тексте осуществляется по центру страницы и не нумеруются.

В тексте должны быть даны ссылки на все приложения.

В приложения в основном выносят следующие материалы:

- большой по объему текстовой или наглядный экспериментальный материал;
- таблицы с первичными экспериментальными данными;
- протоколы экспериментов, дневники наблюдений и т.п.

В соответствии с целями и задачами технологической части при производственной практике необходимо рассмотреть следующие вопросы:

- наличие на предприятии нескольких технологических потоков: для полуфабрикатов (овощных, мясных), готовых изделий (супов, холодных и горячих закусок, салатов и т.д.), мучных кондитерских изделий, сладких блюд, напитков и т.д.

- подобрать несколько вариантов продуктов общественного питания, которые станут основой выпускной квалификационной работы;

- составить на предприятии технологические схемы выбранных продуктов общественного питания;

- подобрать марки оборудования для выполнения технологических операций по составленным технологическим схемам;

- оценка слабых мест существующей технологии производства продуктов общественного питания на данном предприятии;

- составление таблицы технологических параметров по отдельным операциям технологической схемы;

- оценка возможности изменения существующих технологий производства продуктов общественного питания: увеличение производительности, изменение технологических параметров, введение инновационных технологий, возможность получения новых продуктов и т.д.



**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего профессионального образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВПО «СамГТУ»)

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

## Д Н Е В Н И К

\_\_\_\_\_ **практики**

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ направления  
подготовки \_\_\_\_\_  
(специальности)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

База практики \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия,  
\_\_\_\_\_  
цеха, отдела.)

Сроки практики: начало \_\_\_\_\_

Окончание \_\_\_\_\_

**Руководители практики:**

От кафедры \_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы, звание, должность)





### График прохождения практики

Дата	Этапы (разделы) работы	Рабочее место

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



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

**Выполнение работ**

Дата	Описание выполняемых работ	Подпись руководителя

Дата	Описание выполняемых работ	Подпись руководителя

## ОТЗЫВ О ПРАКТИКЕ

Студента(ки) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(подпись)

Место печати

Заключение руководителя практики от кафедры: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Общая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(подпись)

**ДОГОВОР №**

об организации и проведении (*учебной, производственной, преддипломной*) практики студента (ов)

г. Самара

«\_\_»\_\_\_\_\_201\_ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВПО «СамГТУ»), именуемое в дальнейшем «Университет», в лице начальника Управления высшего образования \_\_\_\_\_, действующего на основании доверенности № 15-01/696 от 15.01.2015 г., с одной стороны и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Предприятие», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, заключили настоящий договор.

**1. Предмет договора**

1.1. Организация и проведение *преддипломной* практики студента.

**2. Обязательства сторон**

2.1. **Предприятие** обязуется:

2.1.1. Предоставить университету место для проведения (*учебной, производственной, преддипломной*) практики студента в сроки, определенные настоящим договором в соответствии с графиком учебного процесса университета.

Специальность/ Ф.И.О. студента(ов)	Курс	Кол-во студ-ов	Сроки практики		Вид практики
			начало	окончание	

**2.1.2. Обеспечить студенту условия безопасной работы.**

2.1.3. Проводить обязательные инструктажи по охране труда: вводный и на рабочем месте, с оформлением установленной документации. В необходимых случаях проводить обучение студента - практиканта безопасным методам работы.

2.1.4. Создать необходимые условия для выполнения студентом программы (*учебной, производственной, преддипломной*) практики. Не допускать использования студента на должностях, не предусмотренных программой практики и не имеющих отношения к специальности студента.

2.1.5. Назначить студенту-практиканту руководителя практикой в подразделениях (цехах, отделах, лабораториях и т.д.) предприятия.

2.1.6. Предоставить студенту - практиканту возможность пользоваться лабораториями, кабинетами, мастерскими, библиотекой, чертежами и чертежными принадлежностями, технической и другой разрешенной документацией для успешного освоения студентом программы практики.

2.1.7. Расследовать комиссией совместно с представителями университета несчастные случаи, произошедшие на предприятии со студентом университета во время прохождения им практики и учитывать на предприятии в соответствии с Положением о расследовании и учете несчастных случаев на производстве.

2.1.8. Сообщать в университет о всех случаях нарушения студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка предприятия .

2.1.9. Написать отзыв о работе студента по окончании практики в дневнике (*учебной, производственной, преддипломной*)практики.

2.2. **Университет** обязуется:

2.2.1. Предоставить предприятию за месяц до начала практики для согласования программу (*учебной, производственной, преддипломной*)практики, календарный график прохождения практики.

2.2.2. Назначить студенту-практиканту руководителя практики от университета.

2.2.3. Обеспечить соблюдение студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка предприятия .

2.2.4. Оказывать работнику предприятия - руководителю практики студента - методическую помощь в организации и проведении практики.

2.2.5. Принимать участие в расследовании комиссией предприятия несчастных случаев, произошедших со студентом - практикантом, в соответствии с Положением о расследовании и учете несчастных случаев на производстве.

### 3. Срок действия договора

3.1. В двухнедельный срок с момента получения договора предприятие должно выслать университету один экземпляр оформленного договора.

3.2. Настоящий договор действует с момента его подписания двумя сторонами до окончания сроков практики .

### 4. Ответственность сторон

4.1. Стороны несут ответственность за невыполнение возложенных на них обязанностей по организации и проведению практики студента в соответствии с законодательством РФ.

4.2. Все споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, разрешаются в установленном порядке, разногласия оформляются протоколом разногласий, подписанным обеими сторонами.

### 5. Заключительные положения

5.1. Договор составлен в двух экземплярах по одному каждой из сторон.

5.2. Все изменения и дополнения к договору действительны лишь в том случае, если они подписаны обеими сторонами.

### 6. Юридические адреса сторон

6.1. **Университет** : Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВПО «СамГТУ»)

Почтовые реквизиты: Россия, 443100 , г. Самара, ул. Молодогвардейская , 244.

Телефон (846) 278-43-11, тел./факс (846) 278-43-21.

6.2. **Предприятие:**

Почтовые реквизиты : \_\_\_\_\_

Подписи, печати

**Университет**

**Предприятие**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего профессионального образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВПО «СамГТУ»)

Факультет Пищевых производств

Кафедра Технология и организация общественного питания

## Д Н Е В Н И К

Преддипломной практики

Студента(ки) 4 курса ПП-1 группы 19.03.04 направления подготовки  
(специальности)

Иванова Ивана Ивановича  
(фамилия, имя, отчество)

База практики кафе «Ликан»  
(наименование предприятия,

цеха, отдела.)

Сроки практики: начало 03.02.15 г.

окончание 02.03.15 г.

### Руководители практики:

От кафедры Дмитриева А.Н., ассистент  
(фамилия, инициалы, звание, должность)

От предприятия Петрова П.П., управляющая  
(фамилия, инициалы, звание, должность)

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Тема дипломного (курсового) проекта: Разработка технологии приготовления блюд в условиях кейтеринга

---

1.Задание на практику:

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия системой материально-технического обслуживания;
- углубление и закрепление теоретических знаний студентов по технологии пищевых продуктов;
- изучение технологического оборудования и основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества готовой продукции;
- анализ причин возникновения и характер возможных дефектов и брака готовых изделий;
- анализ ассортимента продукции и особенности его формирования;
- методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ознакомление с основными нормативными документами (в соответствии с профилем подготовки);
- приобретение производственных навыков работы на предприятии (в зависимости от профиля подготовки);
- сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в дипломном проекте;
- изучение и анализ вопросов технологического и инженерного проектирования;
- рациональное решение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управление предприятием;
- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.

2. Задание по экономическим вопросам и организации производства: Изучить структуру управления предприятия, организацию производственной деятельности предприятия. Изучить производственные циклы, оснащение рабочих мест оборудованием, а также определить перечень услуг по организации обслуживания досуга и прочих услуг, предоставляемых на данном предприятии. Проанализировать доступные данные по бухгалтерской отчетности и учету, товарооборот, штатную численность и фонд оплаты труда работников предприятия, а также основные статьи издержек и нормы капитальных вложений.

---

---

---

3. Задание по охране труда, охране окружающей среды и гражданской обороне: Изучить способы охраны труда, техники безопасности на предприятии общественного питания, а также правила личной гигиены и пищевой санитарии. Ознакомиться с мероприятиями, направленными на предупреждение пищевых отравлений. Изучить способы охраны окружающей среды, применяемые на предприятии общественного питания, а также документацию по гражданской обороне.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Задание получил студент** Иванов И.И.  
**«02» февраля** 2015 г.



### График прохождения практики

Дата	Этапы (разделы) работы	Рабочее место
03.02.15- 10.02.15	1. Ознакомление со структурой предприятия	Все помещения предприятия
11.02.15- 18.02.15.	2. Изучение работы складских помещений. Правила приемки товара.	Складские помещения
19.02.15- 26.02.15	3. Работа в овощном цеху предприятия в качестве помощника начальника цеха	Овощной цех предприятия
27.02.15- 02.03.15	4. Работа в горячем цеху предприятия в качестве помощника шеф-повара	Горячий цех предприятия

Руководитель практики от кафедры Дмитриева А.Н.

Руководитель практики от предприятия Петрова П.П.

## Выполнение работ

Дата	Описание выполняемых работ	Подпись Руководи- теля
03.02.15	Инструктаж по технике безопасности, ознакомление со спецификой предприятия. Изучение характерных особенностей данного предприятия. Изучение производственной структуры, складских, административных, торговых и подсобных помещений	Петров
04.02.15	Изучение сведений о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности. Изучение перечня услуг общественного питания, предоставляемого предприятием, а так же других сервисных услуг	
05.02.15	Изучение плана предприятия, размещения технологического оборудования в цехах и мебели в зале. Анализ инженерно-технических систем, в том числе вентиляции над тепловым оборудованием	
06.02.15	Знакомство с производственной программой предприятия, обслуживающей специфику всех сфер деятельности: производственной, хозяйственной, коммерческой	
07.02.15	Изучение меню предприятия. Ознакомление с различными видами сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд, а также приемов кулинарной обработки	
10.02.15	Ознакомление с различными видами сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд, а также приемов кулинарной обработки	
11.02.15	Ознакомление с различными видами сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд, а также приемов кулинарной обработки	
12.02.15-	Изучение загрузки залов за 3-4 дня,	
14.02.15	оборачиваемость мест за каждый час работы зала.	
15.02.15	Изучение меню блюд реализуемых в зале Ознакомление с работой кофемашины, со способами приготовления различных видов кофейных напитков. Ознакомление с разновидностями посуды и оборудования для бара	

Дата	Описание выполняемых работ	Подпись руководителя
17.02.15-18.02.15	Нарезка свежих шампиньонов мелкими кусочками для дальнейшей тепловой обработки.	Петров
	Приготовление морса из замороженной клюквы Получение навыков оформления нарезок в холодном цеху	
19.02.15	Помощь в приготовлении салата «Каприз». Приготовление яблочного компота. Отпуск готовых блюд и напитков	
20.02.15	Помощь в приготовлении лепешек. Ознакомление со способом приготовления блюда «Садж из говядины». Механическая обработка картофеля	
21.02.15	Помощь в приготовлении гарнира «Баклажаны, запеченные с грибами и овощами». Приготовление картофельного пюре. Отпуск готовых блюд	
22.02.15	Нарезка батона на кубики для дальнейшей тепловой обработки с целью получения сухарей. Подготовка ингредиентов для дальнейшего использования в салаты: нарезка овощей, отварной курицы	
24.02.15	Ознакомление со способом подачи десертов: мороженого с ягодой, с шоколадом и орехами	
25.02.15	Приготовление картофеля фри во фритюре, а также пельменей на бизнес-ланч. Приготовление фарша, формование котлет и их приготовление в жарочном шкафу	
26.02.15-28.02.15	Работа в торговом помещении. Ознакомление с правилами сервировки, общения с гостями, правила приема заказов, подачи блюд	
01.03.15	Анализ доступных данных по бухгалтерской отчетности и учету, сведений по статистической о оперативной отчетности, а также соответствующих количественных показателей технологического раздела	

## ОТЗЫВ О ПРАКТИКЕ

Студента(ки) Иванова Ивана Ивановича  
(фамилия, имя, отчество)

За время практики студент Иванов И.И. показал себя как ответственный и добросовестный. Посещал практику в указанные часы, применял свои знания на практике

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Рекомендуемая оценка отлично

Руководитель практики от предприятия Петрова  
(подпись)

Место печати

Заключение руководителя практики от кафедры: \_\_\_\_\_

---

---

---

Общая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(подпись)

*Методическое указание к проведению преддипломной практики*

*МАКАРОВА Надежда Викторовна*

*ЕРЕМЕЕВА Наталья Борисовна*

*БОРИСОВА Анна Викторовна*

*КУСТОВА Ирина Андреевна*

**Технология продуктов общественного питания**

В авторской редакции

Подписано в печать 15.06.15

Формат 60x84 1/16. Бумага офсетная

Усл. п. л. 1,80

Тираж 50 экз.

---

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Самарский государственный технический университет»  
443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, 244. Главный корпус

Отпечатано в типографии  
Самарского государственного технического университета  
443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, 244. Корпус № 8