



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

---

Кафедра «Технология и организация общественного питания»

Н.В. МАКАРОВА, Н.Б. ЕРЕМЕЕВА

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методическое указание к проведению учебной практики*

Самара  
Самарский государственный технический университет  
**2016**

Печатается по решению методического совета Факультета пищевых производств

УДК 664(07)

ББК 36.999я73

**Макарова Н.В., Еремеева Н.Б.**

**Технология продуктов общественного питания:**  
*Методическое указание к проведению учебной практики / Н.В. Макарова, Н.Б. Еремеева. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2016. – 32 с.*

Методические указания предназначены для студентов Самарского государственного технического университета Факультета пищевых производств направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и 19.03.04 «Технология продуктов общественного питания» для прохождения учебной практики на 2 курсе в 4 семестре.

УДК 664(07)

ББК 36.999я73

Рецензенты: к.х.н. Мешковая В.В.

© Н.В. Макарова

Н.Б. Еремеева, 2016

© Самарский государственный  
технический университет, 2016

## ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, формирующего 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 направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и 19.03.04 «Технология продуктов 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Практика является важным этапом в подготовке специалистов технологического профиля и имеет целью закрепить и углубить знания [1], полученные студентами в процессе теоретического обучения, привить необходимые умения и навыки по избранной специальности, приобрести первоначальный профессиональный опыт.

Задачами *учебной практики* являются:

- 1) получение первичных профессиональных умений и навыков;
- 2) подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин
- 3) привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности.

Продолжительность учебной 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».

### **2.1. 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 [2].

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 и электронном варианте), дневник и индивидуальное задание.

## ***2.2. 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.

## ***2.3. 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.

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

- знакомит с правилами внутреннего распорядка и организацией работ на рабочем месте;
- консультирует по производственным вопросам;
- приглашает на производственные совещания, дегустации, инструктажи;
- осуществляет постоянный контроль за работой практикантов, за соблюдением ими дисциплины;
- знакомит с современными методами работы и консультирует по производственным вопросам;
- обеспечивает студентам практикантам безопасность труда и надлежащие условия быта;
- несёт ответственность при возникновении несчастных случаев со студентами, проходящими практику.

### **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;
- своевременно прибыть на предприятие для прохождения практики;
- строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой, графиком практики и индивидуальным заданием;
- ежедневно заполнять дневник прохождения;

– 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 похождения 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**

Ученая практика имеет своей целью познакомить студентов с несколькими предприятиями пищевой промышленности Самарской области, подкрепить и углубить знания.

Общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями. Название предприятия, его местонахождение, форма собственности, основные и вспомогательные виды деятельности. Мощность предприятия и его отдельных участков. Современный уровень производства и перспективы развития предприятия.

Знакомство осуществляется по следующему плану [3]:

Характеристика используемого сырья и готовой продукции, места их получения и сбыта, условия транспортирования, хранения и контроля. Сырьевая зона предприятия. Производственная и санитарная культура получения сырья. Сезонность поступления сырья на производство. Организация материально-технического снабжения на предприятии. Учет движения товарно-материальных ценностей.

В задание на практику входит:

- общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями;
- ознакомление с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- знакомство с основными технологическими процессами, связанными с переработкой сырья, получением продуктов и контролем их качества;
- знакомство с основным оборудованием, задействованным в технологическом процессе.

Во введении должны быть отражены: название предприятия, его местонахождение, форма собственности, основные и вспомогательные виды деятельности, характеристика используемого сырья и готовой продукции, места их получения и сбыта.

В отчете должны быть отражены основные и вспомогательные производства, службы, управление, связи (внешние и внутренние). Описание должно сопровождаться структурной схемой и схемой генерального плана, в тексте должна быть ссылка, подтверждающая написанное. Описывается технологический процесс существующего производства. При этом описание сопровождается ссылками на технологическую схему цеха (производства), в которой указывается технологическое и



транспортное оборудование, связи (потoki) соединяющие их, а также входные, и выходные связи (потoki), их характеристика.

Приводится описание назначения, общего устройства и принципа действия основного технологического оборудования, при этом приводятся их функциональные схемы. Описывается организация ремонта и технического обслуживания применяемого оборудования, а так же средства, используемые для этого.

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

Отчет о практике оформляет каждый студент независимо от вида задания [4].

1. Отчет о практике должен содержать:

- дневник, оформленный согласно Приложению А (делается в виде книжечки формата А5) по примеру Приложение Б;
- титульный лист;
- введение;
- анализ выполненной работы в соответствии с программой практики;
- заключение;
- источники информации;
- приложения (при необходимости).

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.

2. 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 быть оформлен в соответствии с приложением В 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:

*Таблица 3*

**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)»:

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

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.

## **6. ОСОБЕННОСТИ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

Особенностями учебной практики является [5]:

1. Знакомство с большим количеством предприятий общественного питания Самарского региона;
2. Предварительную информацию о каждом предприятии можно собрать пользуясь возможностями интернета;
3. На ознакомление с одним предприятием выделен только один день;
4. В связи с пунктом 3 перед каждой ознакомительной экскурсией необходимо ведущему преподавателю от кафедры провести предварительный инструктаж о целях и задачах именно этой экскурсии на данном предприятии;
5. Студенту необходимо перед каждой экскурсией составить список вопросов, которые помогут заполнить дневник по практике и отчет; лучше понять существующую технологию

продукта общественного питания; выявить непонятные моменты по технологии и предприятию;

6. Во время ознакомительной экскурсии на предприятии необходимо соблюдать все рекомендации руководителя по практике от предприятия и от кафедры;

7. Необходимо учитывать, что на предприятии происходит обычный технологический процесс, поэтому необходимо соблюдать все правила техники безопасности: микробиологической и технологической;

8. Во время экскурсии необходимости вести записи всех тонкостей технологического процесса, так как съемка на большинстве предприятий запрещена;

9. Все возникающие и подготовленные вопросы нужно задавать после экскурсии, так как зачастую сделать это в рабочих помещениях предприятия не представляется возможным;

10. Вопросы следует не только задавать, но и внимательно слушать ответы на них, фиксируя наиболее важные моменты в рабочем блокноте;

11. После экскурсии необходимо суммировать все полученные знания по предприятию в дневнике и отчете;

12. Преподаватель на отдельной встрече обсуждает со студентом результаты проведенной экскурсии и в дневнике. На этой беседе выявляются слабые места, на которые необходимо обратить внимание при подготовке к зачету;

13. В конце ознакомительной практики проводится зачет, который сдается комиссии из сотрудников кафедры. На отчет предоставляется: дневник, отчет по практике, презентация доклада для отчета по практике;

14. Оценка за практику определяется поведением на предприятиях, знаниями по структуре предприятиями, его ассортименту, технологиями выпускаемой продукции, менеджмента, маркетинга.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Сквозная программа учебной, производственной и преддипломной практик. Метод. пос. / Сост. Э.Т. Галян. – Самар. гос. техн. ун-т. – Самара, 2012. – 58 с.
2. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания / А.Ю. Калашников. – М.: Проспект, 2004. – 384 с.
3. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах / Н.В. Чалова. – Ростов н/Д : Феникс, 2002. – 352 с.
4. Щур Д.Л. Кадры предприятия. 300 образцов должностных инструкций: практическое пособие. / Д.Л. Щур, Л.В. Труханович. – М.: Изд-во Дело и Сервис, 2001. –912с.
5. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: учебное пособие /М.И. Белошапка.. - М.: Академия, 2004. – 224 с.



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

От предприятия \_\_\_\_\_  
(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





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

Факультет Пищевых производств

Кафедра Технология и организация общественного питания

## Д Н Е В Н И К

Учебной практики

Студента(ки) 2 курса ПП-3 группы 19.03.02 направления подготовки  
(специальности)

Иванова Ивана Ивановича

(фамилия, имя, отчество)

База практики \_\_\_\_\_

(наименование предприятия,

цеха, отдела.)

Сроки практики: начало 29.06.16 г.

окончание 09.08.16 г.

### Руководители практики:

От кафедры Еремеева Н.Б., ассистент

(фамилия, инициалы, звание, должность)

От предприятия \_\_\_\_\_

(фамилия, инициалы, звание, должность)

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Тема дипломного (курсового) проекта: \_\_\_\_\_

- 1.Задание на практику:
- ознакомление организационно-производственной структурой предприятия системой материально-технического обслуживания;
  - углубление и закрепление теоретических знаний студентов по технологии пищевых продуктов;
  - анализ ассортимента продукции и особенности его формирования;
  - изучение и анализ вопросов технологического и инженерного проектирования;
  - 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.

---

---

---

---

---

---

---

---

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.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Задание получил студент** Иванов И.И.  
**«29» июня** 2016 г.

### График прохождения практики

Дата	Этапы (разделы) работы	Рабочее место
29.06.15	1. Общеорганизационное собрание	
30.06.15	2. Посещение предприятия ООО «ААА»	
02.07.15	3. Посещение предприятия ООО «БББ»	
06.07.15	4. Посещение предприятия ООО «ВВВ»	
08.07.15	5. Посещение предприятия ООО «ГГГ»	
10.07.15	6. Посещение предприятия ООО «ДДД»	
13.07.15	7. Посещение предприятия ООО «ЕЕЕ»	
15.07.15	8. Посещение предприятия ООО «ЖЖЖ»	
17.07.15	9. Посещение предприятия ООО «ЗЗЗ»	
20.07.15	10.Посещение предприятия ООО «ИИИ»	
22.07.15	11.Посещение предприятия ООО «ККК»	
24.07.15	12.Итоговое организационное собрание	

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

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

## Выполнение работ

Дата	Описание выполняемых работ	Подпись Руководи- теля
29.06.15	Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с правилами поведения на предприятиях питания	
30.06.15	Посещение предприятия ООО «ААА». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
02.07.15	Посещение предприятия ООО «БББ». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
06.07.15	Посещение предприятия ООО «ВВВ». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
08.07.15	Посещение предприятия ООО «ГГГ». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
10.07.15	Посещение предприятия ООО «ДДД». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
13.07.15	Посещение предприятия ООО «ЕЕЕ». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
15.07.15	Посещение предприятия ООО «ЖЖЖ». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
17.07.15	Посещение предприятия ООО «ЗЗЗ». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
20.07.15	Посещение предприятия ООО «ИИИ». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	

Дата	Описание выполняемых работ	Подпись руководи- теля
22.07.15	Посещение предприятия ООО «ККК». Знакомство с политикой предприятия, изучение ассортимента, основного оборудования на предприятии, методов контроля качества и безопасности	
24.07.15	Подведение итогов ознакомительной практики	

## ОТЗЫВ О ПРАКТИКЕ

Студента(ки) Иванов Иван Иванович  
(фамилия, имя, отчество)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Рекомендуемая оценка отлично

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

Место печати

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

Общая оценка \_\_\_\_\_

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



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

Факультет пищевых производств  
Кафедра «Технология и организация общественного питания»

**ОТЧЕТ**  
Учебная практика

Студент:  
Профиль: 19.03.02  
Курс:  
Группа:

Базы проведения практики:

**КАЛЕНДАРНЫЕ СРОКИ ПРАКТИКИ:**

По учебному плану: начало  
Окончание

**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ**

От кафедры:  
Должность:  
Ф.И.О.:

---

(Подпись)

Самара, 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ .....	4
2.1. Базы практики .....	4
2.2. Индивидуальное задание .....	5
2.3. Руководитель практики от кафедры: .....	5
2.4. Руководитель практики от предприятия общественного питания: .....	6
3. ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА.....	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
5. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА И ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ .....	9
6. ОСОБЕННОСТИ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ .....	13
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК .....	15
<i>Приложение А</i> .....	16
<i>Приложение Б</i> .....	23
<i>Приложение В</i> .....	30

*Программа учебной практики и методические указания*

*МАКАРОВА Надежда Викторовна*

*ЕРЕМЕЕВА Наталья Борисовна*

**Технология продуктов общественного питания**

В авторской редакции

Подписано в печать 15.05.15

Формат 60x84 1/16. Бумага офсетная

Усл. п. л. 1,80

Тираж 50 экз.

---

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего 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