



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ**

**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

СУМИ 2019

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
для студентів III курсу
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціалізації «Технологія харчування»

СУМИ 2019

УДК. 621.753.4.(075.8)

Укладачі:

Мельник О.Ю., доцент кафедри технології харчування Сумського НАУ;
Шильман Л.З., к.т.н., професор кафедри технології харчування Сумського НАУ;
Лобачова Н.Л., к.т.н., доцент кафедри технології харчування Сумського НАУ.

Програма та методичні рекомендації до виробничої практики для студентів III курсу. – Суми, 2019. – 26 с.

Програма та методичні рекомендації спрямовані на надання методичної допомоги студентам III курсу під час проходження виробничої практики.

Рецензенти: **Бідюк Д.О.** к.т.н., доцент кафедри технології харчування Сумського НАУ;

Рожкова Л.Г. к. т. н., доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв Сумського НАУ.

Відповідальний за випуск:

Мельник О.Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування СНАУ.

Рекомендовано до видання методичною радою факультету харчових технологій.

Протокол № від 2019 р.

© Сумський національний аграрний університет, 2019 р.
© О.Ю. Мельник, Л.З.Шильман, Н.Л.Лобачова

ЗМІСТ

Вступ	6
1. Загальні положення	6
1.1 Мета і завдання практики	7
1.2 Керівництво практикою	8
1.3 Права та обов'язки студентів	8
2. Програма виробничої практики	9
2.1 Мета і завдання практики	9
2.2 Орієнтовний графік проходження практики	10
2.3 Зміст роботи	10
2.3.1 Ознайомлення із засобами охорони праці, правилами санітарії та видами інструктажу	10
2.3.2 Ознайомлення з матеріально-технічною базою підприємства	11
2.3.3 Робота в заготівельних цехах	12
2.3.4 Робота в доготівельних цехах	12
2.3.5 Робота в кондитерському цеху	16
3 Робота на роздачі та інших ділянках торгівельної групи	16
4 Оформлення і терміни захисту звітів	15
Література	17
Додатки	18

ВСТУП

Практика студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «Бакалавр» спеціалізації «Технологія харчування» організовується на основі «Положення про організацію виробничої практики студентів Сумського НАУ» від 31.12.14р.

Практична підготовка студентів є обов'язковим компонентом вищої освіти. Практика проводиться на передових сучасних, укомплектованих висококваліфікованими фахівцями, оснащених новітнім торгівельно-технологічним обладнанням підприємствах ресторанного господарства, що забезпечують виготовлення продукції та обслуговування споживачів.

Метою виробничої практики є закріплення теоретичних знань, одержаних студентами при вивченні дисциплін: «Загальні технології харчової промисловості», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Гігієна та санітарія», оволодіння студентами сучасними методами виробництва продукції в системі ресторанного господарства; вивчення можливостей підвищення ефективності виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналіз стану та динаміки попиту на харчові продукти.

В процесі практики студенти знайомляться з досягненнями науково – технічного прогресу, досвідом роботи передових підприємств харчування, що сприяє розвитку самостійності, ініціативи, придбанню професійних, дослідницьких, організаційних навичок, які забезпечують повноцінну роботу випускників вищих навчальних закладів за фахом «Технологія харчування».

1 Загальні положення

Терміни і зміст проходження кожного виду практики визначаються навчальними планами і програмами профільюючих навчальних дисциплін за фахом 181 «Харчові технології» та регулюються навчальними планами вищих навчальних закладів.

Для студентів 3 курсу передбачається виробнича практика протягом 5 тижнів у шостому семестрі.

Перед виїздом на практику студенти забезпечуються наступними видами документів: направленням на практику, програмою та методичними вказівками до виконання практики, щоденником практики, індивідуальним завданням.

На практиці студенти можуть бути зараховані на штатні посади, якщо робота цієї посади відповідає програмі практики. Робочий час визначається у відповідності з діючим на підприємстві розпорядком і режимом роботи.

Консультації на базах практики проводяться в робочий час. А в навчальних закладах – в неробочий час практиканта.

Відомості про підприємство студент одержує шляхом особистих спостережень, вивчення документації. Під час бесід з керівниками практики

та фахівцями виробництва з технологічних, організаційних, економічних та інших питань.

В період практики для студентів організуються лекції та екскурсії на споріднені підприємства.

1.1 Мета і завдання практики

Мета: закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентом в процесі вивчення дисципліни «Загальні технології харчової промисловості», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Гігієна та санітарія»; формування професійних вмінь та навичок у виготовленні харчової та кулінарної продукції; вивчення технічної документації на устаткування та придбання навичок його безпечної експлуатації.

Під час проходження *виробничої практики* студент повинен:

- ознайомитися з підприємством, складською, виробничою та торговою групами приміщень, з їх призначенням;
- вивчити та проаналізувати нормативну документацію, яка регламентує показники якості продукції;
- вивчити правила техніки безпеки, харчової санітарії та особистої гігієни працівників підприємств;
- закріпити практичні навички обробки сировини та виготовлення н/ф і готових харчових продуктів та кулінарних страв нескладного приготування;
- оволодіти навичками розробки принципових технологічних схем виготовлення напівфабрикатів і страв, визначення стадій та операцій технологічного процесу;
- закріпити навички проведення порівняльного аналізу технології страв, що виготовляються на підприємствах з існуючою технологічною документацією на дану продукцію;
- здобути практичні навички виробництва харчової продукції та кулінарних страв, напоїв, борошняних кулінарних та кондитерських виробів відповідно до вимог, засвоїти прийоми відпуску та оформлення страв, а також обслуговування.

1.2 Керівництво практикою

Учбово-методичне керівництво практикою здійснює кафедра технології харчування факультету харчових технологій.

Безпосереднє керівництво практикою здійснюють керівники від ВНЗ (викладачі кафедри) та керівники від підприємств (найбільш кваліфіковані спеціалісти та керівники підприємств).

Обов'язки керівників практики від ВНЗ:

- визначення підприємств, де проводиться практика, оформлення всієї необхідної документації (договори про співпрацю, договори на практику, заяви для проходження практики);
- забезпечення проведення всіх організаційних заходів перед виїздом студентів на практику;
- забезпечення дотримання змісту практики відповідно до учбових планів і програм практики, виконанням індивідуального завдання;
- оцінка та контроль стану виконання практикантами правил внутрішнього розпорядку;
- розгляд звітів студентів з практики, надання відгуків про їх роботу, участь у роботі комісії із захисту звітів про проходження практики.

Обов'язки керівників практики від підприємств:

- здійснення безпосереднього щоденного керівництва практикою у відповідності до програми практики;
- ознайомлення студентів з організацією робіт на конкретному робочому місці, з особливостями роботи цеху, його функціями;
- здійснення постійного контролю за роботою практикантів, дотримання ними робочої дисципліни;
- надання допомоги в одержанні всіх необхідних відомостей про підприємство у відповідності до програми практики, надання можливості студентам користуватися нормативно-технічною документацією;
- здійснення обліку роботи студентів-практикантів, оцінка стану ведення студентом щоденнику практики, перевірка та підпис звітів, складання відгуку про роботу студентів.

1.3 Права та обов'язки студентів

В період проходження практики студенти мають право:

- вибирати місце проходження практики з врахуванням індивідуальних особливостей студента;
- вносити корективи в індивідуальні завдання, видані керівником практики, з врахування особливостей підприємства;
- одержувати необхідні консультації у керівників від підприємства і вищого навчального закладу.

В період проходження практики студенти зобов'язані:

- виконувати завдання, які передбачені програмою практики, в повному обсязі;
- підпорядковуватися правилам внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві;
- вивчати та суворо дотримуватись правил техніки безпеки, протипожежної техніки, санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати на рівні з штатними робітниками;
- вести щоденник;

- надати керівникам практики письмовий звіт про виконання всіх завдань практики і винести його на захист;

- збирати і обробляти інформаційний матеріал для виконання індивідуальних завдань.

На студентів – практикантів, які порушують правила внутрішнього розпорядку, керівники практики можуть накладати, у випадку необхідності, стягнення і повідомляти про це керівництво навчального закладу.

2. Програма виробничої практики (3й курс, 6 тижнів)

2.1 Орієнтовний графік проходження практики

Графік складається керівником практики від виробництва згідно з календарним планом робіт.

Календарний план робіт (з приблизним розподілом часу)

№ з/п	Зміст робіт	Кількість днів
1.	Оформлення на практику, ознайомлення з виробництвом, засобами охорони праці	1
2.	Ознайомлення з виробничими процесами на підприємстві в цілому та окремих цехах, а також з організацією обслуговування	1
3.	Робота в заготівельних цехах на механічній обробці сировини і приготуванні н/ф: - з овочів, - з м'яса , - з риби.	10 2 4 4
4.	Робота в доготівельних цехах, в т.ч. – приготування перших страв; - приготування других страв; - приготування холодних страв; - приготування солодких страв та напоїв.	13 4 4 3 2
5.	Робота в кондитерському цеху	3
6.	Робота на роздачі та інших ділянках торгівельної групи	1
7.	Оформлення звіту	2
8.	Всього	29

2.2 Зміст робіт

2.2.1 Ознайомлення з виробництвом і засобами охорони праці, правилами санітарії та видами інструктажу

Ознайомлення з виробництвом (назва, тип, вид власності, клас, кількість місць в залах підприємства, його місце розташування, режим роботи підприємства, штат працівників; контингент, що обслуговується, методи обслуговування). Ознайомитися з технікою безпеки, протипожежною безпекою, правилами санітарії та гігієни.

Дані занести в таблиці 1 – Характеристика підприємства.

Таблиця 1 – Характеристика підприємства

Найменування підприємства	Види власності	Змінність	Місце розташування	Методи обслуговування	Режим роботи	К-сть місць
1	2	3	4	5	6	7

2.2.2 Ознайомлення з матеріально-технічною базою підприємства

Під час виробничої практики студент знайомиться з виробничими процесами на підприємстві в цілому та окремих цехах, з організацією роботи сфери обслуговування.

Під час написання звіту необхідно охарактеризувати структуру і визначити призначення складських приміщень і цехів, їх взаємозв'язок. Охарактеризувати асортимент сировини, що поступає на підприємство, ступінь забезпечення підприємства напівфабрикатами, джерелами постачання, засобами доставки. Ознайомитися з графіком завозу, порядком прийому та оцінкою якості сировини, н/ф, умовами і терміном їх зберігання, порядком відпуску у виробничі цехи. Ознайомитися і описати наявність обладнання і санітарний стан приміщень складської групи.

Данні занести в таблиці: 2 – Система постачання; 3 – Умови і терміни зберігання продуктів.

Таблиця 2 – Система постачання

Сировина, н/ф	Періодичність постачання	Джерела постачання	Засоби доставки	Використовувана тара
1	2	3	4	5

Таблиця 3 - Умови і терміни зберігання продуктів

Вид складських приміщень	Сировина, н/ф	Температура зберігання	Відносна вологість	Термін зберігання	Вимоги до якості сировини і н/ф
1	2	3	4	5	6

Ознайомитися з заготівельними і доготівельними цехами, їх взаємозв'язком, наявністю та розміщенням обладнання.

Охарактеризувати асортимент напівфабрикатів та готових страв, що виготовляються в заготівельних і доготівельних цехах. Прослідкувати технологічні лінії приготування овочевих, м'ясних, рибних н/ф і готової кулінарної продукції. Оцінити ступінь механізації трудомістких процесів, організація робочих місць, забезпечення цехів інвентарем, посудом, внутрішньо - цеховою тарою.

Дані занести до таблиць 4 – Класифікація приміщень підприємств, 5 – Характеристика технологічних ліній.

Таблиця 4 - Класифікація приміщень підприємств

Виробничі приміщення		Торгівельні приміщення
заготівельні	доготівельні	

Таблиця 5 - Характеристика технологічних ліній

Назва цеху	Технологічна лінія	Технологічні операції	Обладнання	Ступінь механізації
1	2	3	4	5

Ознайомитися з методами і формами обслуговування. Дати характеристику приміщень для обслуговування відвідувачів (їх склад, інтер'єр, розстановка немеханічного обладнання в залах, буфетах, на роздачі, взаємозв'язок з виробничими приміщеннями). Надання перелік послуг закладу, ознайомитися з особливостями обслуговування вдень і ввечері в ресторанах, особливостями ліній роздачі при самообслуговуванні, дані описати.

2.2.3 Робота в заготівельних цехах

Закріпити навички роботи в заготівельному цеху по кулінарній обробці сировини і виготовленню н/ф з картоплі, овочів, грибів, зелені, плодів; з риби з кістковим і хрящовим скелетом, з нерибних продуктів моря, солоній риби (при наявності), рибної котлетної маси; з яловичини, свинини, баранини, м'ясної натуральної січеної котлетної маси, субпродуктів, птиці, і дичини, кролика.

Засвоїти розрахунки виходів напівфабрикатів та втрат при механічно-кулінарній обробці.

Розробити принципові технологічні схеми виготовлення н/ф, визначити стадії та операції технологічного процесу, обґрунтувати послідовність його виконання.

Вивчити нормативу документації, яка регламентує показники якості н/ф. Представити схеми первинної обробки сировини і виготовлених н/ф із

овочів, риби, м'яса на окремому листі. Зразок дивись у додатку Б. Данні занести в таблиці 6, 7, 8, 9, 10.

Таблиця 6 – Виробнича програма заготівельного цеху

Назва цеху	Назва напівфабрикату	Назва страви	Вихід	К-сть страв	Спосіб обробки
1	2	3	4	5	6

Таблиця 7 – Характеристик сировини і напівфабрикатів, що виготовлені з овочів

Сировина та н/ф	Засіб обробки	Норма втрат (мех. обр)	Норма втрат (сезон)	Форма нарізки	Кулінарне використання	Термін та умови зберігання	Обладнання
1	2	3	4	5	6	7	8

Таблиця 8 – Характеристика сировини і напівфабрикатів з риби

Сировина та н/ф	Хрящовий скелет	Кістковий скелет	Вид промислової риби	Н/ф що виготовляється	Вид обробки	Термін та умови зберігання н/ф	Обладнання
1	2	3	4	5	6	7	8

Таблиця 9 – Характеристика сировини і напівфабрикатів з м'яса

Сировина	Назва н/ф	Засоби виробництва	Маса продуктів 1 порції н/Ф, г	К-сть порцій	Обладнання
1	2	3	4	5	6

Таблиця 10 – Характеристика технологічної лінії по виробництву напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів

Назва цеху	Технологічні лінії	Перелік обладнання	Інвентар, посуд
1	2	3	4

2.2.4 Робота в доготівельних цехах

Закріпити навички роботи в доготівельних цехах по виготовленню готової гарячої та холодної продукції

Засвоїти розрахунки виходів страв та втрат при тепловій обробці.

Розробити технологічні схеми виготовлення готової продукції, визначити стадії та операції технологічного процесу, обґрунтувати послідовність його виконання.

Вивчити нормативу документації, яка регламентує показники якості продукції. Представити схеми на окремому листі. Зразок дивись у додатку Б. Данні занести в таблиці 11-18.

Таблиця 11 – Класифікація засобів теплової обробки

Назва цеху	Засіб теплової обробки	Наявність теплоносія	Співвідношення теплоносія та продукту	Температурні режими	Страви, які готують цим засобом	Обладнання
1	2	3	4	5	6	7

Таблиця 12 – Виробнича програма гарячого цеху

№ за зб.рецепт	Назва страви	Вихід	К-сть страв
1	2	3	4

Таблиця 13 – Характеристика перших страв

Назва страви	Рідка основа	Основна сировина	Температура подачі	Правила подачі	Строк реалізації	Вимоги до якості
1	2	3	4	5	6	7

Таблиця 14 – Характеристика других страв, гарнірів, соусів

№ за зб.рец	Страва	Вихід страви	Гарнір	Можливі варіанти	Вихід гарніру	Можливі варіанти	Соус	Вихід	Вимоги до якості
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Таблиця 15 – Виробнича програма холодного цеху

№ за зб.рец.	Назва страви	Вихід	Кількість страв
1	2	3	4

Таблиця 16 – Характеристика холодних страв і закусок

Хактерис- тика Класифі- кація	№ за зб.рец	Назва страви	Вихід	Основ- на сирови на	Засіб оброб- ки	Темпе- ратура подачі	Умови та строки зберіган ня
Бутерброди							
Салати							
Вінегрети							
Страви з овочів							
Страви з риби							
Страви з м'яса							

Таблиця 17 – Характеристика технологічної лінії по виробництву холодних страв

Назва страви	Назва цеху	Техноло- гічна лінія	Обладна- ння	Інвентар, посуд	Засіб обробки	Вимоги до якості
1	2	3	4	5	6	7

Таблиця 18 – Характеристика технологічної лінії по виробництву холодних і гарячих напоїв

Назва страв	Цех	Технологіч- на лінія	Температу- ра подачі	Вимоги до якості	Обладан- ня	Посуд та інвен- тар
1	2	3	4	5	6	7

2.3.5 Робота в кондитерському цеху

Засвоїти прийоми та придбати навички по виробництву борошняних кондитерських виробів з різних видів тіста: бісквітного, пісочного, заварного, пряникового, дріжджового. Розробити принципові технологічні схеми виготовлених н/ф, страв, визначити стадії та операції технологічного процесу, обґрунтувати послідовність їх виконання. Вивчити нормативну документацію, яка регламентує показники якості н/ф.

Дані занести в таблиці 19, 20.

Технологічні схеми представити на окремому листі.

Таблиця 19 – Виробнича програма кондитерського цеху

№ за зб.рец	Назва кондитерського виробу	Вихід	К-сть кондитерських виробів
1	2	3	4

Таблиця 20 – Характеристика технологічних ліній по виробництву кондитерських виробів

Вид тіста	Асортимент кондитерських виробів	Строк реалізації	Обладнання
1	2	3	4

3 Робота на роздачі та інших ділянках торгівельної групи

Засвоїти і охарактеризувати прийоми по порціонуванню, оформленню, і відпуску страв; вивчити нормативну документацію, яка регламентує показники якості н/ф (дані описати); розробити технологічні схеми страв чи кулінарних виробів згідно завданню викладача.

4 Оформлення і терміни захисту звітів

Після закінчення практики студент складає звіт, до якого додається щоденник, що підписує керівник практики від підприємства з печаткою, підписом директора підприємства. В характеристиці відзначається виконання студентом програми практики, трудова дисципліна, участь в суспільному житті підприємства.

Звіт складається кожним студентом самостійно і відображає тільки його особисті спостереження і результати вивчення даного підприємства.

Звіт складається з текстової частини. Текстова частина виконується у рукописному вигляді на листах формату А4, з полями: ліве – 30мм, праве – 10мм, верхнє – 20мм, нижнє – 25 мм. Звіт повинен мати вступ, титульну сторінку, зміст, основну частину, список використаної літератури. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Не допускається переписування текстів і цифрових даних з підручників. Звіт повинен бути оформлений з виділенням

глав, розділів з нумерацією сторінок і підписаний керівником практики від підприємства. Послідовність викладання основної частини повинна відповідати послідовності програми.

Звіт захищають студенти у ВНЗ комісії, призначеній завідуючим кафедрою.

При виставленні загальної оцінки студентам за підсумками практики береться до уваги рівень практичної і теоретичної підготовки студентів, їх відношення до роботи, характеристика, що надана керівником практики від виробництва, знання та вміння, які проявлені при здачі кваліфікаційного іспиту, зміст, оформлення та захист звіту.

Студенти, які не виконали програму практичної підготовки, або отримали негативну оцінку при захисті звіту в комісії, відраховуються з вищого навчального закладу. Повторний захист звіту по практиці забороняється. Студенту може бути надано право виконати практику повторно, при умовах, які зазначено в положенні Про навчальний процес ВНЗ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архипов. - К.: Інкос, 2007 – 280 с.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошапка. - М.: Академия, 2006. – 224 с.
3. ДСТУ 3582:2013. Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ) / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [На заміну ДСТУ 3582–97; чинний від 2013–08–22]. – Київ: Мінекономрозвитку України, 2014. – 15 с.
4. Освітньо-професійна програма першого рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Чинний від 01.11.2017 р. – Суми: СНАУ, 2017. – 21 с.

5. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. - К.: КНТЕУ, 2007. - 465 с.

6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [текст] / А.С.Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.

7. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [текст] / А.С. Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 2. – М.: Мир, 2004 – 416 с.

8. Стандарт вищої освіти України першого рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mon.gov.ua>

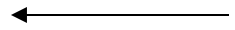
9. Шильман Л.З. Дипломне проектування: навчальний посібник для студентів ОКР «Бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / Л.З. Шильман, Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика та ін. – Суми : Сумський національний аграрний університет, 2015 – 127 с.

Додаток А

ПРИБЛИЗНИЙ ПЕРЕЛІК ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

1. Зробити поділ задньої ноги яловичини 1-категорії: обвалку, зачистку. Зважити виділені частини м'яса, одержані дані порівняти з НД. Дати аналіз одержаних результатів.
2. Поділити передню четвертину яловичини 2-категорії: обвалку, зачистку. Зважити виділені частини м'яса, одержані дані порівняти з НД. Дати аналіз одержаних результатів.
3. Зробити поділ (тушки) баранини: обвалку, зачистку. Зважити виділені частини м'яса, одержані дані порівняти з НД. Дати аналіз одержаних результатів.
4. Зробити холодну кулінарну обробку 20 кг птиці 1-категорії напівпотрошеної. Визначити, скільки порцій «Котлети по-київськи» можливо приготувати з цієї кількості птиці.
5. Поділити рибу масою 100 -150 гр. Відходи зважити, одержані дані порівняти з НД (збірник рецептур страв та кулінарних виробів).
6. Поділити рибу масою 1,5 кг, відварити, визначити відходи на всіх етапах технологічного процесу, порівняти з даними Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Зробити висновки.
7. Поділити рибу для пластування, визначити відходи визначити відходи на всіх етапах технологічного процесу, порівняти з даними Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Зробити висновки.
8. Поділити рибу для фарширування, визначити відходи на всіх етапах технологічного процесу, порівняти з даними Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Зробити висновки.
9. Провести механічну обробку 30 кг картоплі, визначити процент відходів. Порівняти з даними Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Пору року – травень.
10. Відварити 5 кг картоплі і визначити виробничі та теплові витрати. Порівняти одержані данні з НД. Пору року – червень.
11. Провести механічну очистку 10 кг попередньо відвареної в кожурі картоплі. Визначити процент виробничих та теплових витрат. Данні порівняти з НД. Пору року – серпень.
12. Приготувати 3 кг печеної картоплі в кожурі для дієти №3. Визначити % відходів при тепловій та механічній обробці. Дані порівняти з НД. Пору року – травень.
13. Приготувати 15 кг обсмаженої скибочками (з попередньо звареної в кожурі) картоплі. Визначити виробничі та теплові витрати. Зрівняти одержані дані з НД.

Додаток Б



B

A

Додаток В

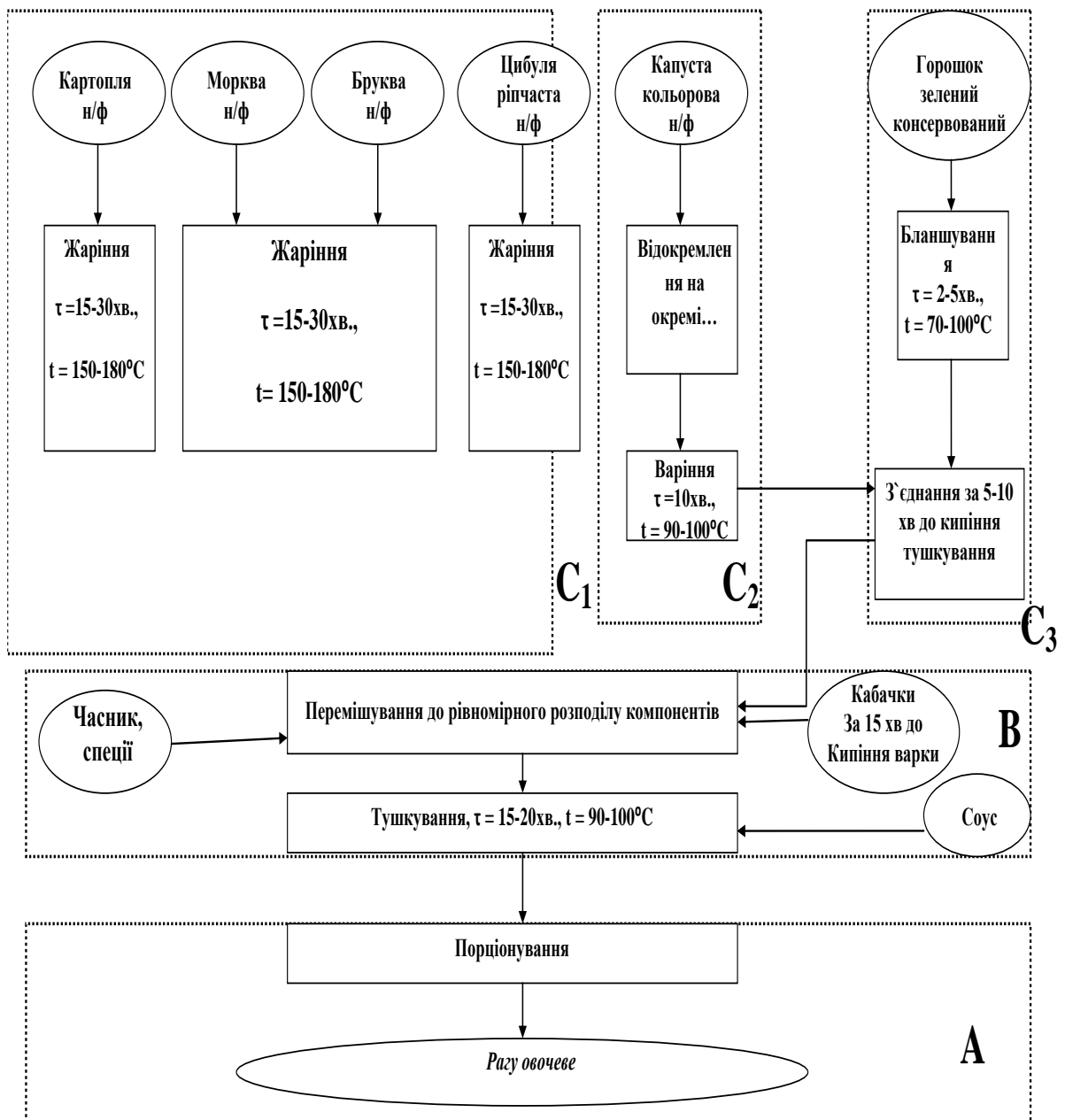


Рис. – технологічна схема приготування овочевого рагу

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет

Факультет харчових технологій

Кафедра технології харчування

З В І Т

з _____ практики
студента _____ курсу, група _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Місце проходження практики _____

(місце проходження практики)

Термін практики з _____ по _____

Керівник від підприємства

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник від кафедри

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Суми 20 ___р.

НАПРАВЛЕННЯ НА ПРАКТИКУ

На підставі договору (листа) № _____ від « _____ » _____ 201__ р. направляємо до вас для проходження _____ практики з « _____ » _____ по « _____ » _____ 201__ р.

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій

Індивідуальне завдання

Студенту

Перелік питань, що підлягають розгляду:

Дата видачі завдання « _____ » _____ р.

Керівник практики _____

РОЗПОРЯДЖЕННЯ НА ПРАКТИКУ

Студент.....

(прізвище, ім'я, по батькові)

направляється на практику в

(вид практики)

місто на

(назва підприємства)

Термін практики: з по 20.....р.

(включаючи проїзд туди й назад).

Керівник практики від вузу

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

М.П. **Зав. кафедрою**,

в/з

(підпис)

Декан факультету,

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник практики від підприємства

(посада, прізвище, ім'я,

по батькові)

Прибув на підприємство

М.П..

«.....»

.....20.....р.

(посада, підпис, прізвище, ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства

Мельник Оксана Юріївна
Шильман Лев Залманович
Лобачова Надія Леонідівна

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

для студентів III курсу
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціалізації «Технологія харчування»

Суми, РВВ, Сумський національний аграрний університет, вул. Г.Кондратьєва, 160

Підп. до друку: _____ 2016р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman

Тираж: _____ примірників Замовлення Умов. друк. Арк.
