

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Целью учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков, а так же приобретения опыта практической работы.

Задачами учебной практики являются - обучение трудовым приёмам, операциям и способам трудовых процессов, характерных для данной профессии:

При приготовлении блюд из овощей и грибов:

иметь практический опыт:

– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

– проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

– обрабатывать различными методами овощи и грибы;

– нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

– охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

При приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

иметь практический опыт:

– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

– готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

При приготовлении супов и соусов

иметь практический опыт:

– приготовления основных супов и соусов.

уметь:

– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

– использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

– оценивать качество готовых блюд;

– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

При приготовлении блюд из рыбы

иметь практический опыт:

– обработки рыбного сырья;

– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

– оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении блюд из мяса и домашней птицы

иметь практический опыт:

– обработки сырья;

– приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

– оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении холодных блюд и закусок

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

При приготовлении сладких блюд и напитков

- иметь практический опыт:
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

В результате прохождения учебной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, первоначальные профессиональные и общие компетенции:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.

ПК 2.2 Готовить и оформлять и простые блюда и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, творога.

ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2 Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые горячие напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).

Количество часов на освоение программы учебной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **444** часа, в том числе:

Учебная практика 01 Приготовление блюд из овощей и грибов - 36часов;

Учебная практика 02 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 36часов;

Учебная практика 03 Приготовление супов и соусов - 36часов;

Учебная практика 04 Приготовление блюд из рыбы – 36часов;

Учебная практика 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы–90часов;

Учебная практика 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок -66часов;

Учебная практика 07 Приготовление сладких блюд и напитков - 36часов;

Учебная практика 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 108 часов.

Базами практики обучающихся техникума являются предприятия общественного питания:

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. ЗАО «Заповедное» | 11.ООО «Березка» |
| 2. ОАО Фабрика-кухня | 12.ООО «Арабика» |
| 3. ЗАО «Империя вкуса» | 13.ООО «Шеф» |
| 4. ЗАО «Гендер» Гипермаркет «Магнит» | 14.Ресторан «Сити Холл» |
| 5. ООО «Березка» | 15.Ресторан «Ройал» |
| 6.ООО «Пицца- Шляпа» | 16.Кафе «Лео-пицца» |
| 7.ООО «Арабика» | 17.ТЦ «Мельница» |
| 8.ООО «Шеф» | 18.ТЦ «Свенская ярмарка» |
| 9.ООО «Башня» | 19.ТЦ «Европа» |
| 10. ООО «Лакомый кусочек» | |

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических профессиональных умений и навыков и приобретения опыта практической работы по профессии «Повар, кондитер»

Задачами производственной практики являются - обучение трудовым приёмам, операциям и способам трудовых процессов, характерных для данной профессии.

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- машинной и ручной обработки овощей, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовление напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В результате освоения производственной практики обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы, морепродуктов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из частиковой и осетровой рыбы, морепродуктов, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к основным простым и средней сложности блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения и хранить с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов;
- проводить бракераж, выявлять дефекты и устранять их;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления основных простых и средней сложности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления и подачи основных простых и средней сложности блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления и подачи основных простых и средней сложности блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов, правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из частиковой, осетровой рыбы и морепродуктов, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Производственная практика проводится после изучения междисциплинарного курса, прохождения учебной практики, в соответствии с графиком учебного процесса.

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

Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.

ПК 2.2 Готовить и оформлять и простые блюда и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, творога.

ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2 Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые горячие напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).

Количество часов на освоение программы производственной практики:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **1032** часа, в том числе:

Производственная практика 01 Приготовление блюд из овощей и грибов - 72 часа;
Производственная практика 02 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста –72 часа;
Производственная практика 03 Приготовление супов и соусов - 72 часа;
Производственная практика 04 Приготовление блюд из рыбы –72 часа;
Производственная практика 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 150 часов;
Производственная практика 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 114 часов;
Производственная практика 07 Приготовление сладких блюд и напитков - 72 часа;
Производственная практика 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий- 408 часов.

Базами практики обучающихся техникума являются предприятия общественного питания:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 1. ЗАО «Заповедное» | 12. ООО «Агроальянс» |
| 2. ОАО Фабрика-кухня | 13. ООО «Арабика» |
| 3. ЗАО «Империя вкуса» | 14. ТЦ «Мельница» |
| 4. ЗАО «Тендер» Гипермаркет «Магнит» | 15. ТЦ «Свенская ярмарка» |
| 5. ООО «Березка» | 16. ТЦ «Европа» |
| 6. ООО «Пицца - Шляпа» | 17. ТЦ «Линия» |
| 7. ООО «Арабика» | 18. Ресторан «Сити Холл» |
| 8. ООО «Шеф» | 19. Ресторан «Ройал» |
| 9. ООО «Башня» | 20. Кафе «Лео-пицца» |
| 10. ООО «Лакомый кусочек» | 21. ИП Бадырханов М.Б. |
| 11. ООО БКК «Идиллия» | 22. КСП «Брянский студент» |