

**Министерство образования Нижегородской области**  
**Государственное бюджетное профессиональное**  
**образовательное учреждение**  
**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01**

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов**  
**для сложной кулинарной продукции**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

**Ветлужский район**  
**2016г**


Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания программы профессионального модуля:

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

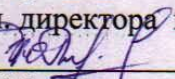
Разработчик: - Лисина Н.Н.преподаватель 1 квалификационная категория

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии  
по специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от 21.09 2016г  
Председатель метод. комиссии  
Лавренова Т.А. 

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

  
Ю.Н.Мерлуков

Согласовано:

Директор МУП «Агрофирма – Ветлуга»

  
Л.И.рибанов  
«21» сентября 2016 г. Ветлуга



## Содержание

1. Цели и задачи практики	3
2. Организация и руководство практикой	4
3. Содержание практики	7
4 . Структура прохождения производственной практики	16
5 . Оформление и содержание отчета о выполнении практики	17
Список литературы	20
Приложения	22

## **1. Цели и задачи практики**

Производственная (профессиональная) практика обучающихся ГОУ СПО Ветлужский лесоагротехнического техникума является составной частью основной образовательной программы по специальности.

Производственная (профессиональная) практика обучающихся техникума имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности, получение рабочей профессии по специальностям, предусматривающих присвоение соответствующего квалификационного разряда.

Производственная (профессиональная) практика проводится в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Производственная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний полученных при изучении специальных дисциплин, профессиональных модулей, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

## **2. Организация и руководство практикой**

Производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями и техникумом.

Общий объем времени на проведение производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом техникума.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении производственной практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчетности студентов является отчет по практике.

Результатом каждого этапа производственной практики является оценка.

Оценка практики приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при проведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики, не сдавшие отчет в 3-дневный срок со дня окончания практики, получившие отрицательную оценку, отчисляются из техникума как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

К производственной практике допускаются студенты, не имеющие академические задолженности по учебным дисциплинам.

Сроки проведения производственной (профессиональной) практики устанавливаются техникумом с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы мастерских техникумом, наличия рабочих мест в организациях по месту прохождения практики.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией техникума на основе прямых связей, договоров с организациями независим

организационно-правовых форм и форм собственности.

Оплата труда студентов в период практики в соответствии с договорами, заключаемыми техникумом с организациями независимо от их форм собственности.

С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от техникума, на основании наблюдений за самостоятельной работой, выполнения индивидуальных заданий, отчета, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

По окончании производственной практики студент должен представить следующие документы:

1. Дневник производственной практики;
2. Производственную характеристику;
3. Отчет по практике.

Все документы должны быть подписаны руководителем практики от предприятия и руководителем практики от учебного заведения, заверены печатями.

**Критерии оценки:**

**5 (отлично):**

- студент полностью выполнил все задания практики;
- в ходе практики не допускал пропусков, опозданий и нарушений трудовой дисциплины;

- оформление отчета полностью соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;

5

- представил всю отчетность о прохождении практики в срок;

**4 (хорошо):**

- студент выполнил все задания практики;
- в ходе практики не допускал пропусков, но были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил всю отчетность;

**3 (удовлетворительно):**

- студент выполнил не все задания практики;
- в ходе практики допускал пропуски, опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета частично не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил не всю отчетность о прохождении практики;

**2 (неудовлетворительно):**

- студент не выполнил основную часть заданий практики
- допускал много пропусков, были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- не представил отчетность о прохождении практики в установленный срок.

### 3. Содержание практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить следующий **основной вид деятельности**: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствующие профессиональные компетенции

ПК1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК4. Организовывать подготовку (домашней птицы) и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт**:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и (домашней птицы) для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы, (домашней птицы) для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы, (домашней птицы) для сложных блюд;
- подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного овощей, мяса, рыбы и (домашней птицы).



## **Содержание заданий для практики:**

### **Раздел ПМ.0 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции**

#### **Тема 1.1 Техническое оснащение овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого цехов**

Ознакомление с организацией рабочего места, имеющимся механическим оборудованием, инвентарем, посудой. Определение объемаготавливаемых полуфабрикатов в соответствии с мощностью используемого оборудования, получение навыков работы с различными видами механического оборудования.

#### ***Студент должен:***

знать: технологическое оборудование мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, овощного цехов; организацию рабочего места, правила техники безопасности, санитарию и гигиену; причины неполадок и выхода из строя оборудования, способы их устранения.

уметь: организовывать рабочее место, пользоваться инструментами, инвентарем, посудой, технологическим оборудованием мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, овощного цехов; эксплуатировать механическое оборудование в соответствии с правилами эксплуатации, производить его санитарную обработку;

овладеть навыками: эксплуатации механического оборудования мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, овощного цехов;

#### **Задания:**

а) ознакомиться с технологическим оборудованием, инструментами, инвентарем мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельевого, овощного цехов;

8

б) подготавливать рабочее место;

в) ознакомиться с правилами техники безопасности при работе механическим оборудованием, производственной санитарии и гигиены;

г) приготовление различных видов полуфабрикатов с помощью имеющегося механического оборудования;

е) освоить навыки эксплуатации различного вида механического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

д) проверять исправность оборудования, устранять небольшие поломки.

## **Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции**

Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции.

### ***Студент должен:***

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов; режимы термической обработки и хранения готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

уметь: подготавливать сырье для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; применять различные виды нарезки соответствии с их кулинарным назначением в приготовлении

полуфабрикатов; производить приемы по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; контролировать качество готовых полуфабрикатов;.

9

овладеть навыками: приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции.

***Задания:***

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой нарезки овощей;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции**

Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

***Студент должен:***

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции;

органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов; режимы термической обработки и хранения готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

10

Уметь: подготавливать сырье для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; применять различные виды отрубов туш, полутуш в соответствии с их кулинарным назначением в приготовлении полуфабрикатов; производить приемы по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; контролировать качество готовых полуфабрикатов; выбирать режимы охлаждения, замораживания готовых полуфабрикатов.

овладеть навыками: приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

**Задания:**

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки туш, полутуш говядины, свинины;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции: грудинка фаршированная, пороснячья голова фаршированная, рулет из лопатки, рулет для карпаччо, ростбиф, буженина и др. полуфабрикаты;

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции**

Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

11

***Студент должен:***

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов; режимы термической обработки и хранения готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

уметь: подготавливать сырье для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; производить разделку рыб в соответствии с приготавливаемыми полуфабрикатами и видом рыбы; производить приемы по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; контролировать качество готовых полуфабрикатов; выбирать режимы охлаждения, замораживания готовых полуфабрикатов из рыбы.

овладеть навыками: приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

***Задания:***

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки рыб с костным, хрящекостным и хрящевым скелетом;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции: рулета из филе с начинкой, рыбы фаршированной целиком и порционными кусками, рулет для карпаччо из семги и лосося.

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной

12

кулинарной продукции.

### **Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции**

Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.

#### ***Студент должен:***

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов; режимы термической обработки и хранения готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Уметь: подготавливать сырье для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; производить разделку птицы в соответствии с приготовляемыми полуфабрикатами; производить приемы по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; контролировать качество готовых полуфабрикатов; выбирать режимы охлаждения, замораживания готовых полуфабрикатов из птицы.

овладеть навыками: приготовления полуфабрикатов из птицы, печени для сложной кулинарной продукции.

#### ***Задания:***

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки птицы;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции: натуральных котлет из филе фаршированных и нефаршированных, фаршированных тушек птицы целиком

13

ножек, рулета с фаршем и без фарша, полуфабрикатов из кнельной массы.

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

## **Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции**

Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.

### ***Студент должен:***

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов из субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов; режимы термической обработки и хранения готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

уметь: подготавливать сырье для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; производить разделку в соответствии с приготавливаемыми полуфабрикатами; производить приемы по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; контролировать качество готовых полуфабрикатов; выбирать режимы охлаждения, замораживания готовых полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени.

овладеть навыками: приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.

14

**Задания:**

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов из субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.



#### 4 . Структура прохождения производственной практики

№ п/п	кол дней	Наименование профессионального модуля <b>ПМ.01</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	Кол-во часов
1	1	Организация рабочего места при организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
1.1	2	Техническое оснащение мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельевого, овощного цехов	6
1.2	3-4	Приготовление полуфабрикатов из овощей, для сложной кулинарной продукции	<b>12</b>
1.3	5-6	Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	12
1.4	7-8	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	12
1.5	9-10	Приготовление полуфабрикатов из (домашней птицы) для сложной кулинарной продукции	12
1.6	11-12	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции	12
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>

## **5 . Оформление и содержание отчета о выполнении практики**

### **5.1 Общие требования**

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы производственной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

#### **Требования к оформлению отчета:**

- отчет содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;
- записи в отчете должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;
- отчет проверяет руководитель практики от техникума в дни посещения практики по установленному графику;
- по окончании практики записи в отчете подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);
- все записи в отчете ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);
- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики отчета подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по производственной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

В отчете практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции
3. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.
4. Планировка, состав, назначение мясного, рыбного, мясо-рыбного птицебельного, овощного цехов. (при наличии)
5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.
6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты др.).
7. Оборудование, инструменты, инвентарь овощного цеха; виды поступающего сырья, оценка его качества.
8. Оснащение оборудованием, инвентарем, инструментом мясорыбного цеха. Правила техники безопасности, санитарии, гигиены на рабочем месте в мясорыбном цехе.
9. Схема овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельного цехов. (при наличии)
10. Контроль качества, условия, сроки храненияготавливаемых полуфабрикатов.

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании

наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

## **5.2 Оформление отчета**

Отчет по практике должен содержать:

- титульный лист (приложение1)
- содержание;
- задание на практику;
- содержимое отчета в соответствии с планом;
- производственную характеристику;
- список литературы;
- приложения

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом TimesNewRoman 14пт, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см.

### Список литературы

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2013-480с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – 6 – е изд., перераб. и доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2013 – 352с.
3. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.И. Богушева – Ростов – н/Д : Феникс, 2012 – 253с.
4. Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский – М.: Деловая литература, 2012 – 480с.
5. Барановский, В.А. Повар – технолог: учебное пособие/ В.А. Барановский – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 416с.
6. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный – К.:А.С.К., 2012 – 656с.
7. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2012 – 416с.
8. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ В.И.Богушева – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 344с.
9. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А.Радченко – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 384с.
10. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ В.А.Тимофеева – 4 – е изд., доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 480с.

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ  
– 29.

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция,  
реализация населению»

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификации  
предприятий»

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к  
производственному персоналу»

СанПинН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования безопасности  
пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения  
скоропортящихся продуктов

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
"Ветлужский лесоагротехнический техникум"**

**ОТЧЕТ**

**о прохождении \_\_\_\_\_ практики**

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_ Отчество \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Место \_\_\_\_\_

прохождения практики \_\_\_\_\_

Срок практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность \_\_\_\_\_

Оценка

\_\_\_\_\_





