

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ставропольский государственный аграрный университет»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции



# **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

ДЛЯ СТУДЕНТОВ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ  
19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного  
питания»

Ставрополь, 2015

*Составители:*

**О.В. Сычева**, доктор с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Е.А. Скорбина**, канд. биол. наук, доцент

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 27 августа 2015 г.

Настоящие методические указания (МУ) по организации и проведению производственной практики являются методическим обеспечением практического этапа процесса обучения студентов направления подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания».

## Оглавление

Введение.....	4
1. Организация практики.....	4
2. Обязанности практиканта.....	5
3. Программа производственной практики.....	6
3.1. Назначение и характеристика предприятия общественного питания.....	7
3.1.1 Характеристика предприятия.....	7
3.1.2 Назначение и содержание помещений.....	7
3.1.2 Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения.....	8
3.2. Организация производства на предприятии.....	9
3.2.1 Характеристика ассортимента вырабатываемой продукции.....	9
3.2.2 Организация работы заготовочных цехов.....	10
3.3. Организация управления предприятием.....	11
4. Требования к содержанию и оформлению отчета по практике.....	12
5. Текущий контроль и сдача отчета по практике.....	14
6. Рекомендуемая литература.....	15
Приложение А.....	16
Приложение Б.....	17

## **Введение**

Настоящие методические указания (МУ) предназначены для использования студентами, проходящими практику, руководителями практики, руководителями и рецензентами отчетов о практике.

Производственная практика как часть основной профессиональной образовательной программы является завершающим этапом обучения и проводится на заключительном этапе освоения студентами программы теоретического и практического обучения.

Целью производственной практики является закрепление и углубление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы, направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Главной задачей практики является непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по направлению подготовки;

Во время прохождения производственной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия (учреждения, организации) общественного питания, внедренных инновациях.

### **1. Организация практики**

Производственную практику студенты могут проходить на предприятиях общественного питания, или других организациях, база и вид деятельности которых отвечают требованиям, предъявляемым кафедрой к темам и содержанию выпускных квалификационных работ (ВКР).

Учебно-методическое руководство практикой осуществляет кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Непосредственно работу студентов на предприятии организуют руководители практики от предприятия общественного питания.

Проведению практики предшествует подготовительный период.

На этом этапе студентам предоставляется право самостоятельно найти организацию, в которой они будут проходить практику, либо использовать в качестве базы практики организацию, в которой они работают. Тема ВКР по прибытии студентов на базу производственной практики может быть изменена в соответствии с проблематикой предприятия. Примерно за месяц до начала прохождения практики студенты должны пройти медицинское обследование и оформить (или продлить) личную медицинскую книжку согласно приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Основной этап производственной практики проводится непосредственно на предприятиях и в организациях. Руководство производственной практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты структурных подразделений, назначенные приказом руководителя предприятия. Предприятие, являющееся базой для прохождения производственной практики, в лице руководителя практики:

- информирует практиканта о требованиях, предъявляемых к нему, как специалисту, знакомит с правилами внутреннего трудового распорядка коллектива предприятия;

- организует проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности и контролирует исполнение правил;

- создает необходимые условия для получения практикантом навыков и знаний по специальности и с учётом специализации;

- предоставляет возможность практикантам пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала.

В течение всего срока студенты изучают производство и систематизируют материалы для отчета и ВКР в соответствии с Программой практики (раздел 3 настоящих указаний). Работа по составлению отчёта проводится практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

На заключительном этапе практики студент-практикант должен представить на кафедру письменный отчет согласно программе практики и справку о прохождении практики, заверенную подписью и печатью руководителя предприятия.

## **2. Обязанности практиканта**

В период прохождения практики студент получает дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организационной и производственной деятельности предприятий и организаций, основным вопросам проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, расчетам и анализу финансово-экономических показателей деятельности предприятий.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

В период прохождения производственной практики студенты:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики;
- с помощью руководителей осуществляют анализ собранных материалов;
- готовят отчет о прохождении производственной практики, оформляют его в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- получают консультации у руководителей от кафедры и предприятия по возникшим проблемам составления отчета и сбора материалов для ВКР;
- выполняют поручения руководителя практики по месту ее прохождения;
- подчиняются действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

На заключительном этапе студент-практикант представляет руководителю практики от кафедры Отчет о прохождении практики. Окончанием производственной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента.

### **3. Программа производственной практики**

В соответствии с основной целью практики в период ее прохождения на предприятиях общественного питания студентами решаются следующие задачи:

- изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;
- рациональное решение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;
- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.

Соответственно и содержание практики и отчет обучаемого включают 3 основных раздела, требования к которым представлены ниже.

### **3.1. Назначение и характеристика предприятия общественного питания**

#### **3.1.1 Характеристика предприятия**

В разделе представляются общие сведения о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности и форме собственности. Необходимо привести перечень услуг общественного питания, предоставляемый предприятием. Указываются географические границы и структура целевого рынка.

В данном разделе отчета по практике необходимо:

- описать месторасположение предприятия, его тип (класс – для ресторанов и баров), контингент потребителей, форму собственности, историю создания;
- представить структуру помещений предприятия общественного питания;
  - указать состав помещений, входящих в каждую группу;
  - дать подробную характеристику помещениям для посетителей (тип предприятия общественного питания, режим работы, количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера);
  - раскрыть назначение административно-бытовых и технических помещений.

#### **3.1.2 Назначение и содержание помещений**

На данном этапе преддипломной практики студент изучает и характеризует в отчете:

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

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

Моечная кухонной посуды. Назначение моечной. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию. Ознакомиться с работой моечной кухонной посуды. Изучить моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды. Ознакомиться с работой моечной столовой посуды. Изучить оборудование и моющие средства для мытья столовой посуды.

Перечень разрешённых и используемых на предприятии дезсредств. Расчёт концентрации растворов различного назначения для санобработки, в том числе в отделении обработки яиц.

### **3.1.3 Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения**

Во время прохождения практики следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:

- источники снабжения, целесообразность их применения;
- особенности организации снабжения в условиях рынка;
- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);
- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;
- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;
- виды сертификатов, их характеристика.

Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику по примеру таблицы 1.

Таблица 1 – Состав и характеристика складской группы помещений

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещений, м <sup>2</sup>		Режим хранения	
		фактическая	по СНиП	температура, °С	срок, ч
1	Охлаждаемые камеры				
1.1	Мясо-рыбная:				
	крупно-кусковые полуфабрикаты и т.д.			от +2 до +6	48
1.2	Молочно-жировая:			от +2 до +6	72



№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещений, м <sup>2</sup>		Режим хранения	
		фактическая	по СНиП	температура, °С	срок, ч
	сметана				
1.3					

При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:

- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;
- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);
- соблюдение требований товарного соседства;
- штаты, график выхода на работу;
- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;
- связь с основным производством.

Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.

Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.

## **3.2. Организация производства на предприятии**

### **3.2.1 Характеристика ассортимента вырабатываемой продукции**

В ходе освоения данной темы практиканту необходимо ознакомиться с меню предприятия общественного питания, изучить особенности составления меню для данного типа предприятия общественного питания. Представить в отчете его характеристику по следующим пунктам:

- виды меню, используемые в предприятии прохождения практики;
- наименование групп блюд включенных в меню, их последовательность расположения;
- количество блюд в каждой группе;
- разнообразие ассортимента блюд по видам сырья и способам кулинарной обработки;
- эстетическое оформление меню.

Представить копию меню в приложении к отчету по практике.

### 3.2.2 Организация работы заготовочных цехов

**Изучение процесса механической кулинарной обработки овощей и зелени и выработки из них различных видов полуфабрикатов.** В ходе освоения данной темы необходимо изучить технологические схемы обработки картофеля и корнеплодов, сезонных овощей, зелени. Изучить ассортимент овощных полуфабрикатов, ознакомиться с производственной программой овощного цеха ресторана. Ознакомиться с технологическим оборудованием и инвентарем, используемым при производстве овощных полуфабрикатов. Изучить требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря овощного цеха. Осуществлять работу по механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов, сезонных овощей, плодов, грибов, зелени; выполнять элементы фигурной нарезки; приготовление полуфабрикатов различной степени готовности. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке (при отсутствии данных в сборниках рецептур). Ознакомиться с условиями и сроками хранения овощных полуфабрикатов.

В данном разделе отчета по практике необходимо:

- отразить классификацию овощей, используемых на предприятии, по видовой принадлежности;
- представить характеристику вырабатываемых в овощном цехе полуфабрикатов;
- представить технологические схемы обработки различных видов сырья и выработки полуфабрикатов (не менее 5 схем);
- отразить требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения овощных полуфабрикатов;
- охарактеризовать механическое, немеханическое, нейтральное, холодильное оборудование, инвентарь используемые в овощном цехе при производстве полуфабрикатов различной степени готовности;
- произвести оценку санитарного состояния овощного цеха предприятия общественного питания.

**Изучение процесса механической кулинарной обработки мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, субпродуктов и выработки из них различных видов полуфабрикатов.** В ходе освоения данной темы необходимо изучить технологические схемы обработки говядины, свинины, баранины, телятины, сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи, субпродуктов, рыбы, нерыбных продуктов моря. Изучить ассортимент полуфабрикатов из вышеперечисленных видов сырья, ознакомиться с производственной программой мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания. Ознакомиться с технологическим оборудованием и

инвентарем, используемым при производстве полуфабрикатов. Изучить требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря мясо-рыбного цеха. Осуществлять работу по механической кулинарной обработке мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи, субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, а также изделий из рубленой и котлетной масс, фаршированных и др.). Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке. Осуществлять работу по механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов различной степени готовности. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке новых видов продуктов. Ознакомиться с условиями и сроками хранения мясных, рыбных, из птицы, дичи, субпродуктов, морепродуктов полуфабрикатов.

В данном разделе отчета по практике необходимо:

- охарактеризовать сырье, используемое в мясо-рыбном цехе предприятия общественного питания;
- представить характеристику вырабатываемых в мясо-рыбном цехе полуфабрикатов;
- представить технологические схемы обработки различных видов сырья и выработки полуфабрикатов;
- отразить требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения мясных, рыбных, из птицы, субпродуктов, морепродуктов полуфабрикатов;
- охарактеризовать механическое, немеханическое, нейтральное, холодильное оборудование, инвентарь используемые в мясо-рыбном цехе при производстве полуфабрикатов различной степени готовности;
- произвести оценку санитарного состояния мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания.

### **3.3. Организация управления предприятием**

На данном этапе производственной практики студент изучает и характеризует в отчете:

- структуру управления предприятием;
- организацию производственно-хозяйственной деятельности;
- организацию обслуживания посетителей;
- рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля предприятия.

В отчете необходимо представить в виде схемы организационную структуру предприятия в соответствии со штатным расписанием. Указать

основные функции и особенности звеньев управления. Ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров.

Охарактеризовать внутренний распорядок на предприятии. Привести в отчете режим работы производственных и торговых работников, оценить его соответствие трудовому законодательству.

Изучить организацию снабжения предприятия питания и, особенно, его количественные показатели: периодичность доставки групп товаров; необходимые уровни запасов сырья и материалов, сроки хранения и реализации; наиболее рациональные методы ведения складского хозяйства. Используемые транспортные средства, порядок учета их работы; взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Дать предложения по лучшему использованию транспорта и организации снабжения.

Ознакомившись с организацией работы производственных цехов, отразить в отчете принятые формы организации труда, специализацию работников и организацию рабочих мест. Охарактеризовать порядок контроля технологии приготовления продукции, оценки качества блюд. Привести в отчете характеристику:

- производственного цикла, его длительности;
- использования прогрессивных технологий;
- оснащения рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки;
- разделения труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ.

Указать недостатки в организации производства и дать предложения по совершенствованию производственной структуры; лучшей организации рабочих мест, повышению качества продукции и производительности труда работников производства.

#### **4. Требования к содержанию и оформлению отчета по практике**

По итогам производственной практики должен быть подготовлен отчёт, в котором следует отразить проделанную работу при выполнении задания производственной практики, приложить документы, подтверждающие обоснованность сделанных выводов. При этом описание предлагаемых работ, последующие выводы и предложения должны быть взаимоувязаны. Таким образом, отчёт по производственной практике должен представлять собой полную характеристику работы практиканта в организации. Работа по

составлению отчёта проводится практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

Отчет о производственной практике рекомендуется структурно оформлять следующим образом:

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Характеристика и назначение предприятия общественного питания

2. Организация производства на предприятии

3. Организация управления предприятием

Заключение

Библиографический список

Приложения

Отчёт о прохождении производственной практики должен не только по содержанию, но и по форме отвечать предъявленным требованиям.

Отчет, как текстовый документ, выполняется в соответствии с требованиями ГОСТов 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и 2.106-96 «Текстовые документы».

Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Office Word, распечатанным печатающим устройством ПЭВМ (шрифт Times New Roman кегль 14 с полуторным междустрочным интервалом). В таблицах следует применять шрифт и интервал меньших размеров (шрифт Times New Roman кегль 12 с междустрочным интервалом множитель 1,0-1,3).

Отчет представляют сброшюрованным на листах белой бумаги формата А4. Все листы отчета выполняются без рамок формы и основной надписи (штампа), за исключением листов с эскизами (планами). Такие листы с рамками формы и со штампом помещают в Приложении.

Требования к полям: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Абзацы в тексте начинают отступом, равным 1,25 см. Нумерация страниц – по центру вверху страницы.

Текст отчета разделяют на разделы и подразделы. Разделы начинают с новой страницы. Форма титульного листа отчета приведена в Приложении.

Во введении следует дать оценку состояния общественного питания на современном этапе и перспективы развития отрасли. Содержание основной части отчета, – разделов 1-3, должно соответствовать требованиям раздела 3 настоящих методических указаний. Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы. Следует ограничить изложение общеизвестных сведений из учебной литературы.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполнения работы при прохождении практики, а также рекомендации по совершенствованию работы предприятия.

Список литературы, просмотренной в процессе практики и использованной для написания отчета, а также предполагаемой для использования при написании ВКР оформляется в виде библиографического списка.

В приложениях размещают чертежи, эскизы, копии первичных форм и документов: меню, карты вин, ТТК, бланки отчетности и др.

## **5. Текущий контроль и сдача отчета по практике**

Защита отчета проводится в форме беседы, в процессе которой руководитель, либо назначенная заведующим кафедрой комиссия, оценивает степень подготовки обучаемого к самостоятельной работе в соответствии с выбранной специализацией, уровень теоретических знаний и владение информацией по вопросам, близким к избранной теме выпускной бакалаврской работы.

По результатам защиты руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки студента-практиканта в ходе производственной практики.

Окончанием производственной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента. Отчеты сдаются на кафедру.

## 6. Рекомендуемая литература

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2008.

2. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2009.

3. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009.

4. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008.

5. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.

6. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.

7. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с.

8. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.

## Приложение А

**Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других  
электронных информационных источников:**

№ п/п	Название Интернет-ресурса	Описание Интернет-ресурса	Размещение Интернет-ресурса
1	Сайт <i>“HoReCa: hotel, restaurant, cafe”</i>	Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.	<a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a>
2	Всероссийский портал <i>“Restorante”</i>	Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания.	<a href="http://www.restorante.com.ru/">http://www.restorante.com.ru/</a>
3	Сайт компании <i>“Restcon: ресторанный консалтинг”</i>	Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания.	<a href="http://restcon.ru/">http://restcon.ru/</a>
4	Портал <i>“Новости и технологии ресторанного бизнеса”</i>	Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания.	<a href="http://restorus.com/">http://restorus.com/</a>
5	Федерация Рестораторов и Отельеров	Важнейшие задачи Федерации – представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг.	<a href="http://www.new.frio.ru">www.new.frio.ru</a>
6	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	<a href="http://www.restoran.ru">www.restoran.ru</a>
7	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	<a href="http://www.menu.ru">www.menu.ru</a>
8	Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса	Информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.	<a href="http://www.restoranoff.ru">www.restoranoff.ru</a>



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**Институт дополнительного профессионального образования**

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

## **ОТЧЕТ**

по производственной практике

студент 4-го курса ИДПО  
направление подготовки Технология  
продукции и организация общественного  
питания  
Морозова Юлия Викторовна

**Базовое предприятие технологической практики: столовая АКВАРЕЛЬ**

**Почтовый адрес предприятия и телефон:** 355035, г. Ставрополь, ул.  
Буйнакского пер, 2е, тел. (8652) 39-73-81

Руководитель производственной  
практики от предприятия

Руководитель производственной  
практики от кафедры

Сошина Вера Дмитриевна,  
технолог

Скорбина Елена Александровна  
к.б.н., доцент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

МП

Ставрополь 20\_\_