Приложение 6
к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

Заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна к.б.н., доцент

Рабочая программа практики Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

Содержание

1. Вид, тип практики и способы ее проведения 4
2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 5
5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике 6
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик 10
7. Материально-техническое обеспечение практики 12
Формы отчетных документов по практике 12

1. ***Вид, тип практики и способы ее проведения***

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная практика.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2.1. Практика Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика обеспечивает формирование следующих компетенций (частей компетенций):

Код и наименование компетенции	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Код и наименование образовательного результата**
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	УК-1.3 У1 Умеет работать с противоречивой информацией из разных источников
	УК-1.4 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	УК-1.4 Умеет аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК -6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК -6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	УК -6.1. З-1 Знает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные) УК- 6.1 У-1 Умеет оптимально использовать свои ресурсы

ПК – 2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.1. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	ПК-2.1 З-1 Знает основные методы способов и средств поиска информации из различных источников и баз данных ПК-2.1 У.1 Умеет изучать устройство и техническую эксплуатацию технологического оборудования; ПК-2.1 У.2 Умеет анализировать и выбирать оптимальные режимы технологического процесса

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 3 зачетных единиц, то есть 108 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;
- самостоятельная работа обучающегося – 106 ч.

Практика Б2.В.01.01(У)«Ознакомительная практика» включена в обязательную часть основной образовательной программы. Практика базируется на дисциплинах: Макро- и микроэкономика, Математика, Информатика, Физика

4. Содержание практики

№п/п	Этапы (периоды практики)	Виды работ	Трудоемкость	
			Контактная раб	Сам. Раб.
1	Подготовительный этап	1.Проведение собрания обучающихся. 2.Ознакомление с программой практики, целями и задачами. 3.Получение заданий на практику. 4.Прохождение инструктажа 5.Изучение заданий на практику, составление плана работ. 6.Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	2	0

2	Практическая подготовка	1. Изучение технологического процесса производства продукции общественного питания 2. Измерение основных параметров технологических процессов в рамках индивидуального задания	0	84
3	Отчетный этап	1. Подготовка отчета по практике 2. Защита отчета	0	22

5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой. Оценочные материалы промежуточной аттестации включают в себя: перечень отчетных документов по практике, представляемых по завершении практики, и вопросы к зачету с оценкой.

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

- отчет по практике
- отзыв руководителя по практической подготовке от профильной организации, заверенный печатью организации
- индивидуальное задание руководителя по практической подготовке от Академии
- совместный рабочий график
- дневник прохождения практики

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Анализ технологического процесса производства группы блюд (по заданию) из меню предприятия – базы практики путем сбора и обработки информации из различных источников и баз данных. Используя технические средства произвести измерение температурно-влажностных режимов хранения сырья и продуктов.

Варианты индивидуальных заданий

№ варианта	Наименование группы блюд
1	Первые блюда
2	Салаты
3	Холодные закуски и бутерброды
4	Горячие блюда из мяса
5	Горячие блюда из рыбы
6	Горячие блюда из птицы
7	Гарниры
8	Мучные, овощные и крупяные блюда
9	Мучные кулинарные изделия
10	Мучные блюда

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);
- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком.

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

1. Характеристика ассортимента блюд

В данном разделе дается общая характеристика ассортимента конкретной группы блюд (по индивидуальному заданию) из меню предприятия базы практики. Само меню рекомендуется привести в приложении к отчету.

. 2. Рецептуры и технология приготовления

Используя информацию из различных источников и баз данных привести рецептуры и технологию приготовления не менее трех блюд ассортиментной группы (по индивидуальному заданию). Информацию представить в виде

Таблица – Рецептура блюда «Рассольник Ленинградский»

Наименование сырья	Масса сырья брутто, г	Масса сырья нетто, г
Бульон или	800	
Вода		
Выход		

Технология приготовления блюда «Рассольник Ленинградский»: Рассольник готовится на воде или на мясокостном бульоне. Для этого….

3. Характеристика оборудования

Общая характеристика механического, теплового, холодильного и вспомогательного оборудования, которое используется для приготовления группы блюд по индивидуальному заданию.

Информацию рекомендуется представить в виде:

Таблица – Перечень оборудования, используемого для приготовления группы блюд по индивидуальному заданию

Наименование блюда	Тепловое оборудование			Механическое оборудование			Немеханическое оборудование		
	Наименование	количество	Мар-ка	Наименование	количество	Марка	Наименование	Количество	Марка

Используя информацию из различных источников и баз данных привести краткую характеристику используемого на предприятии оборудования.

4. Характеристика параметров технологического процесса хранения сырья, используемого для приготовления блюд

Привести перечень сырья и продуктов, используемых для приготовления блюд конкретной группы по индивидуальному заданию. Используя информацию из различных источников и баз данных привести ссылки на нормативные документы соответствия сырья стандартам качества.

Информацию рекомендуется представить в виде:

Таблица – Характеристика сырья

Наименование сырья и продуктов	Нормативный документ (ГОСТ, ТУ, ТИ и др)

Используя информацию из различных источников и баз данных привести краткую характеристику сырья и продуктов, их пищевой и биологической ценности.

Используя технические средства измерений провести измерение температурно-влажностного режима хранения сырья. Результаты измерений технологического процесса хранения сырья и продуктов привести в виде таблицы

Таблица- Технологические режимы хранения сырья и продуктов

Наименование сырья и продуктов	Оптимальные условия хранения	Условия хранения на предприятии (соответствует/не соответствует)

Оформление отчетной документации.

Шаблоны оформления отчетной документации по практике: титульного листа отчета по практике, отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации, индивидуального задания руководителя по

практической подготовке от Академии, совместного рабочего графика приведены в приложении 1 к рабочей программе практики.

Требования к оформлению отчета.

Отчет по практике предоставляется в печатном виде на листах формата А4, для приложений допускается использование формата А3, верхнее и нижнее поля – 20 мм, правое 15 мм, левое – 30 мм, выравнивание текста – по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета (без учета отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы, для студентов, направляемых на преддипломную практику) должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Перечень вопросов открытого типа к зачету с оценкой по практике

1. Общая характеристика предприятия общественного питания.
2. Общая схема технологического процесса предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.
3. Источники снабжения предприятия сырьем и полуфабрикатами.
4. Документальное оформление снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами, и другими материальными ценностями
5. Цехи по механической кулинарной обработке продуктов (мясной, рыбный, овощной, птицегольевой).
6. Назначение заготовочных цехов.
7. Технологические схемы механической кулинарной обработки по видам сырья (картофель, морковь, свекла, луковые овощи, капустные овощи, плодовые овощи, салатные овощи, зелень, плоды, ягоды, грибы, мясо, птица, рыба).
8. Виды нарезки картофеля, моркови, свеклы, лука репчатого, капусты белокочанной. Документальное обеспечение оборота сырья и выхода полуфабрикатов в заготовочных цехах.
9. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Порядок отпуска полуфабрикатов в доготовочные цехи.
10. Степень механизации технологического процесса производства полуфабрикатов, оборудование и инвентарь цехов.
11. Состав производственной бригады цехов.
12. Доготовочные цехи (горячий, холодный). Назначение цехов.
13. Моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды и тары полуфабрикатов, моечная возвратной тары.
14. Санитарные требования и их соблюдение на предприятии. Санитарно-гигиенические требования к мытью и хранению посуды
15. Характеристика торговой группы помещений. Требования к оформлению торговых залов.

Шкала оценивания

Оценка соответствия с формой аттестации		Формулировка требований к степени освоения практики
ЗАЧТЕНО	ОТЛИЧНО	*Студент показывает полные и глубокие знания проектного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы, показывает высокий уровень теоретических знаний*
ЗАЧТЕНО	ХОРОШО	*Студент показывает глубокие знания материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности.*
ЗАЧТЕНО	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	*Студент показывает достаточные, но не глубокие знания проектного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы.*
НЕЗАЧТЕНО	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	*Студент показывает недостаточные знания проектного материала, не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускается грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на поставленный вопрос или затрудняется с ответом.*

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

2. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

8.2. Дополнительная литература

1. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538580

3. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: https://urait.ru/bcode/541850/p.1

Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Интернет-ресурсы

http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

7. Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Предприятия общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, работающие по полному или сокращенному технологическому циклу, открытого или закрытого тапа, обслуживающие изменяющийся или постоянный контингент посетителей.

Приложение 1

Формы отчетных документов по практике

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

СОГЛАСОВАНО *Руководитель предприятия базы практики* _____ «____» _____20 г.	УТВЕРЖДАЮ Зав. кафедрой «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» Е.Г.Меркулова _____ «__» _____20 г.

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

Проведения учебной практики: ознакомительной практики студентов _ курса в форме практической подготовки

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебная группа № _____

№ п/п	Наименование этапа (периода) практики	Виды работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Подготовительный этап	1.Проведение собрания обучающихся. 2.Ознакомление с программой практики, целями и задачами. 3.Получение заданий на практику. 4.Прохождение инструктажа 5.Изучение заданий на практику, составление плана работ. 6.Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте		отчет
2	Практическая подготовка	1. Изучение технологического процесса производства продукции общественного питания 2. Измерение основных параметров технологических процессов в рамках индивидуального задания		отчет
3	Заключительный этап:	Подготовка и защита отчета о прохождении практики.		отчет

Срок прохождения практики:_____
Место прохождения практики: _____

Рассмотрено на заседании кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
(протокол от_____№)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Кафедра «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
На учебную практику: ознакомительную практику
в форме практической подготовки

Для _____

Обучающегося _курса учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики: _____

Цель практики

Задачами практики являются:

Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:
1. Изучение технологического процесса производства продукции общественного питания
2. Измерение основных параметров технологических процессов в рамках индивидуального задания
3. Выполнение индивидуального задания: Анализ технологического процесса производства группы блюд (по заданию) из меню предприятия – базы практики путем сбора и обработки информации из различных источников и баз данных. Используя технические средства произвести измерение температурно-влажностных режимов хранения сырья и продуктов.

Планируемые результаты практики:

Рассмотрено на заседании кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
(протокол от _____№)

Задание принято к исполнению _____ «___» _____ 20___ г.
(подпись студента)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Дневник о прохождении учебной практики:
ознакомительной практики

обучающегося _курса направления подготовки
19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

_____
(ф. и. о.)
База практики: _____
(наименование организации)
Сроки практики _____
(период прохождения практики)

Дата	Содержание практики	Результат работы
1	2	3
	Собрание обучающихся, получение заданий на практику, изучение заданий на практику, составление плана работ, изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте, прохождение инструктажа по охране труда	Получила и изучила задания на практику, составление плана работы, изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте, прохождение инструктажа по охране труда
	Изучение технологического процесса производства продукции общественного питания	
	Измерение основных параметров технологических процессов в рамках индивидуального задания	
	Обобщение полученной информации, подведение итогов, анализ и оформление отчетных материалов и печатных документов	Оформил отчет, обобщив полученную информацию.

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от предприятия _____

- руководитель практики от вуза _____/

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
Среднерусский институт управления – филиал РАНХиГС

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

о результатах прохождения учебной практики:

ознакомительной практики
в форме практической подготовки

Обучающаяся _____ факультета «Технологии, товароведение и сервис» Среднерусского института управления-филиала РАНХиГС проходила ознакомительную практику в период _____ в _____по адресу_____

в качестве: практиканта.

В обязанности практиканта входило закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения; овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками

Руководитель практики положительно оценивает работу практиканта, все поставленные задачи были им выполнены в срок с соблюдением требований к качеству исполнения.

Обучающийся проявил знание и практическое освоение различных профессиональных задач и функций во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания;

Практикант работоспособен, исполнителен, компетентен в профессиональной сфере.

Из личных качеств обучающегося отмечено его дружелюбие, инициативность, стремление помочь коллегам.

Результаты обучающегося: индивидуальное задание выполнено, решение по порученным задачам предложены, материал собран, составлен отчет.

Обучающийся за прохождение практики заслуживает положительной оценки

Руководитель практики от предприятия _____/ _____

(подпись) *(ф. и., о.)*

М.П.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Кафедра «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики: ознакомительной практики

в форме практической подготовки

_____

_ курс обучения учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

Срок прохождения практики: _____

Руководители практики:

От Академии _____

От профильной организации _____

Отчет подготовлен и представлен:_____Ф.И.О

(подпись, дата)

Отчет защищен с оценкой_____

г. Орел, г.