

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

(институт)

(кафедра)

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

по учебному курсу «_____»

Вариант _____ (при наличии)

Студент _____

(И.О. Фамилия)

Группа _____

(И.О. Фамилия)

Преподаватель _____

(И.О. Фамилия)

Тольятти, 2020г.

В процессе прохождения практики, мною был составлен план (содержание) отчета по практике.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. Организация и технология производства продукции общественного питания
2. Характеристика предприятия общественного питания
3. Особенности организации труда работников общественного питания
4. Ассортимент, качество и условия хранения продовольственных товаров
5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

8 (800) 100-62-72

1006272@mail.ru

Практика, ВКР, Сессия под ключ

очно.рф

ВВЕДЕНИЕ

Цель – закрепление и углубление теоретической подготовки, и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом.

Задачи:

1. Ознакомление студентов с производственным процессом на предприятии в целом и в его структурных подразделениях;
2. Освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
3. Приобретение навыков по эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования;
4. Изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

Практика проходила в ООО «Астра».

Юридический адрес: г. Самара, улица Шверника, лит Е (рисунок 1).

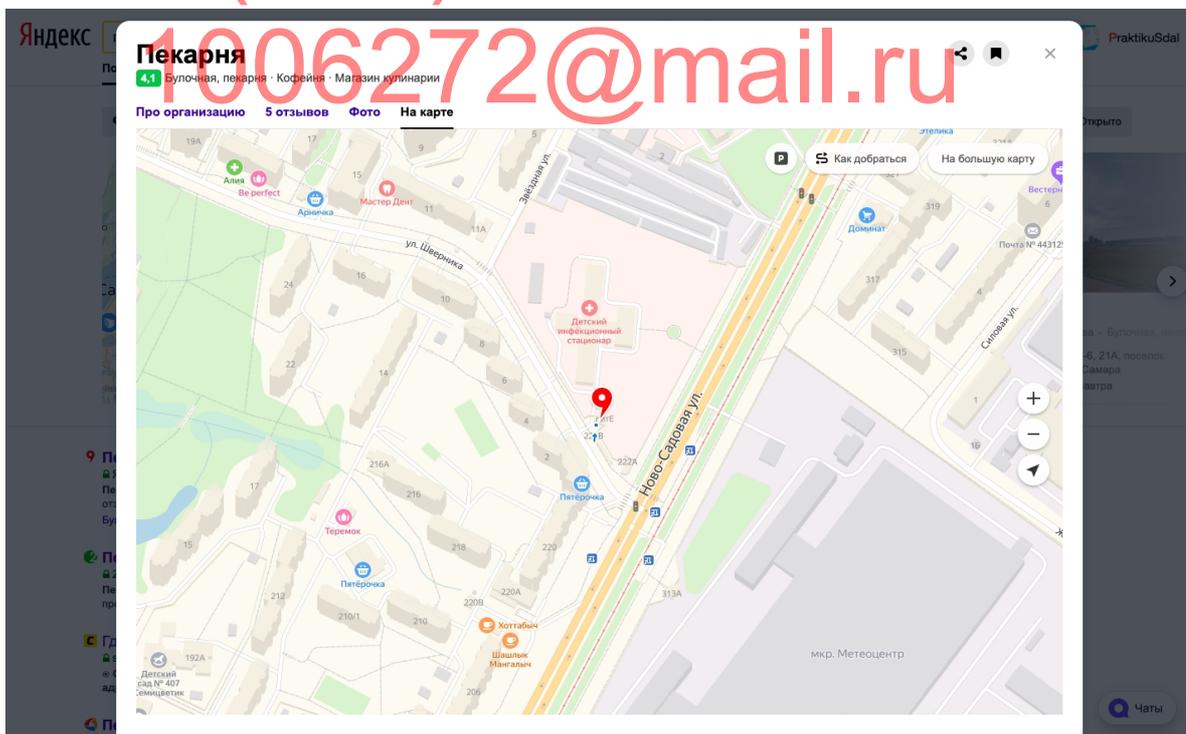


Рисунок 1 – Расположение ООО «Астра»