

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ -ФИЛИАЛ«УЛЬЯНОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А.СТОЛЫПИНА»

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

программа практики и методические указания по оформлению отчета для студентов обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки (Технология продукции и организация ресторанного бизнеса)

Димитровград 2022

УДК 642.5

Шигапов И.И.. Технологическая практика. Методические указания для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукция и организация общественного питания, квалификация выпускника «Бакалавр» включает: руководство по прохождению практики, основные этапы изучения и правила оформления отчета /

---

## ВВЕДЕНИЕ

Технологическая производственная практика является обязательной составной частью подготовки специалистов бакалавров и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально- практическую подготовку обучающихся. Настоящая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукция и организация общественного питания (квалификация (степень) бакалавр).

**Целью** технологической производственной практики является - формирование у студентов в условиях производства практических умений в их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков самостоятельной работы при решении производственных задач с нормативно-технической документацией, основными технологическими операциями в индустрии общественного питания.

**Задачами преддипломной практики являются получение навыков решения следующих профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности:**

**- производственно-технологическая деятельность:**

- *организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;*
  - *-организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания*
  - *-разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания*
  - *- организация документооборота по производству.*
  - *разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда*
  - *-внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;*
  - *- производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания*
  - *-совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей*
  - *разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда*
- Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

**в производственно-технологической деятельности:**

**ПК-1-** *способностью осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;*

**знает:** *способы и методику технологического процесса производства продукции общественного питания,*

**умеет:** *осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;*

**имеет практический опыт:**

*в разработке технологического процесса производства продукции общественного питания,*

*в контроле и оценке эффективности процессов основного производства организации питания (Д/03.6)*

**ПК-2-** владением контролем за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

**знает:** способы и методику технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

**умеет:** применять технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

**имеет практический опыт:** в контроле за техническими санитарными условиями работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

*в планирование процессов основного производства организации питания (Д/01.6)*

**ПК-3-** устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;

**знает:** приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;

**умеет:** устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;

**имеет практический опыт:**

*устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;*

*в организации и координации процессов основного производства организации питания*

**ПК-4-** готовностью устанавливать и определять текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;

**знает:** текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;

**умеет:** устанавливать и определять текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;

**имеет практический опыт:**

*методикой разработки текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;*

## **ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

**Определение места практики.** Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении мест прохождения практики обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соот-

ветствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Преддипломная производственная практика проводится на предприятиях социальных партнеров и на территории вуза, что позволяет организовывать рабочие места для наиболее нуждающихся в индивидуальном сопровождении студентов.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению - слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху - слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху - глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

**Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ:** Индивидуальные задания формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

**Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.** Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

**Особенности руководства практикой.** Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза и от предприятия (организации, учреждения);
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

**Особенности учебно-методического обеспечения практики.** Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения — аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

**Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета

**Ознакомиться:** с нормативной, производственно-экономической характеристикой предприятия и иной информацией, содержащейся в отчетности предприятий (организаций), современными техническими средствами и информационными технологиями.

**Собрать:** статистическую информацию о производственно-экономической характеристике предприятия для проведения технологического процесса в индустрии общественного питания

**Провести:** комплексный анализ и интерпретацию показателей, характеризующих использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

**Оформить:** аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

**Выявить:** тенденции изменения социально-экономических показателей и проблемы экономического характера при анализе ресурсов предприятия и результатов его деятельности в конкретных условиях.

**Разработать:** варианты современных методов и технологий приготовления еды и напитков по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия, обосновать их выбор на основе критериев социально-экономической эффективности производства.

**Оформить:** аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

Анализ деятельности предприятия провести по представленным направлениям:

**1. Общая характеристика деятельности хозяйствующего субъекта:**

Название, юридический статус (ОАО, ООО и т. д.);

юридический адрес;

год создания и этапы развития; размер уставного капитала;

цели, миссия, задачи предприятия;  
основные направления деятельности, виды продукции, услуг;  
организационная структура предприятия.

## **2. Характеристика производственных ресурсов предприятия**

1. Производственно-экономическая характеристика предприятия
2. Характеристика рабочих мест (описание обязанностей)
3. Технологический процесс приготовления продукции (блюда)
4. Составить технико-технологическую карту изучаемых блюд, показать основное меню предприятия
4. Перечислите оборудование в цехе, где проходит практика

## **3. Анализ производства и реализации продукции**

Использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Разработка и внедрение оптимальных режимов производства продукции в современных местах общественного питания

Разработка порядка работ, норм трудовых и материальных затрат на приготовление еды и напитков;

Контроль за применением утвержденных рецептур, составление новых, проверка гигиены и санитарного состояния цехов и производственных помещений

Проверки качества готовой продукции

Изучение и применение международного опыта в области оказания услуг в местах общественного питания.

Ведение работы по оптимизации процессов производства и сокращению затрат на изготовление продукции;

Осуществление контроля над соблюдением технической дисциплины на всех участках работ, а также над правильной эксплуатацией используемого оборудования;

Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при производстве продукции, а также за соблюдением техники безопасности

Производственный процесс приготовления продукции

Характеристика предприятия

Организация производства

Характеристика рабочих мест

Оборудование

Пропускная способность

Производственная программа

Персонал

Использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Разработка и внедрение оптимальных режимов производства продукции в современных местах общественного питания

Разработка порядка работ, норм трудовых и материальных затрат на приготовление еды и напитков;

Контроль за применением утвержденных рецептур, составление новых, проверка гигиены и санитарного состояния цехов и производственных помещений

Проверки качества готовой продукции

Изучение и применение международного опыта в области оказания услуг в местах общественного питания.

Ведение работы по оптимизации процессов производства и сокращению затрат на изготовление продукции;

Осуществление контроля над соблюдением технической дисциплины на всех участках работ, а также над правильной эксплуатацией используемого оборудования; Осуществление контроля

за соблюдением санитарно-гигиенических норм при производстве продукции, а также за соблюдением техники безопасности

## Приложение 1

### Методические указания по оформлению отчета

Отчет по производственной преддипломной практике должен представлять собой 20-30 стр. компьютерного текста (текст через 1,5 интервала, шрифт 14 Times New Roman) на бумаге формата А 4. Нумерация страниц отчета должна быть сквозной. Все описания должны сопровождаться рисунками, эскизами, схемами. Рисунки следует размещать непосредственно после ссылки на них в тексте отчета. Цифровой материал, помещенный в отчете, рекомендуется оформлять в виде таблиц. В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки разделов и указывают страницы отчета. Приводится список использованной литературы. К отчету в виде приложения подшивается собранная на предприятии технологическая документация в соответствии с выданным индивидуальным заданием. Приводимые в отчете чертежи, схемы и т.п. должны выполняться четко, разборчиво на отдельных листах с большим штампом. Масштаб чертежей, схем, эскизов должен позволять свободное и безошибочное их чтение. Количество видов и разрезов объекта должно быть таким, чтобы они обеспечивали полное представление об объекте. Все материалы отчета оформляются в виде пояснительной записки.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- календарный план проведения практики
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

Отчет должен содержать следующие разделы:

- обзор литературы;
- материал и методика исследований;
- статистическая обработка результатов экспериментов и их описание;
- формулирование выводов и предложений;
- рекомендации по повышению эффективности производственной деятельности предприятия в форме проекта.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Отчет о практике должен быть набран на компьютере (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см) и правильно оформлен:



- в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;
- разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;
- обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению;
- отчет брошюруется в папку.

По окончании производственной преддипломной практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от организации, проверяется. Затем сдается вместе с дневником и отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Кафедра «Технология с/х продукции и пищевых производств»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по производственной практике**

Выдано студенту(ке) \_\_\_ курса факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

\_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
ФИО

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ – по \_\_\_\_\_.

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ  
РАЗРАБОТКЕ НА ПРАКТИКЕ**

№	Планируемые формы работы	Примечание
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Руководитель практики

от университета \_\_\_\_\_

Ознакомлен \_\_\_\_\_

Согласовано:

Руководитель практики

от организации \_\_\_\_\_

МП

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Кафедра «Технология с/х продукции и пищевых производств»

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественно питания

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

студента (ки) \_\_\_ курса \_\_\_\_\_ факультета \_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_  
(организация, ее юридический адрес)

Дата начала практики «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата окончания практики «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Практикант \_\_\_\_\_

(подпись)

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_  
(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.П.

Ульяновск 20\_\_ г.

### Календарный план прохождения производственной практики

№ п/п	Планируемые виды работ (вопросы программы)	Сроки по датам

ОТЗЫВ

о производственной практике студента (ки)

со стороны руководителя от организации

Студент (ка) \_\_\_\_ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

ФИО \_\_\_\_\_

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

\_\_\_\_\_ форма обучения

Проходил (а) технологическую практику с \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

а) активность, дисциплина, помощь производству т.п. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

б) замечания руководителя предприятия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оценка прохождения практики \_\_\_\_\_

отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, зачтено

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

(должность, подпись, ФИО)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

ЗАЯВЛЕНИЕ  
О САМОСТОЯТЕЛЬНОМ ХАРАКТЕРЕ ОТЧЕТА  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Я, \_\_\_\_\_,  
Студент (ка) \_\_\_ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

заявляю, что в моем отчете по технологической практике не содержится элементов плагиата. Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из защищенных ранее письменных работ, имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП ВО с использованием системы «Антиплагиат», согласно которому обнаружение плагиата является основанием для не допуска работы к защите и применения дисциплинарных мер вплоть до отчисления из Университета.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## ОТЗЫВ

о качестве выполнения студентом производственной практики  
со стороны руководителя практики от университета  
Студент (ка) \_\_\_\_ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств ФИО

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

\_\_\_\_\_ форма обучения

Проходил (а) производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности с \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

В период прохождения практики обучающийся подтвердил сформированность следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Код компетенции	Компетенция	Оценка (освоена/не освоена)
ПК-1-	<i>способностью понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</i>	
ПК-2	<i>способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</i>	
ПК-3	<i>способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>	
ПК-4	<i>способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>	

Краткая характеристика содержания отчета: **Общая характеристика соответствия отчета индивидуальному заданию, качество оформления отчета, положительные и отрицательные аспекты отчета**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(должность, подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПРОТОКОЛ  
ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

от \_\_\_\_\_ (дата)

Студент (ка) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств  
\_\_\_\_\_ формы обучения, направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

**Комиссия в составе:**

---

---

**СЛУШАЛИ:**

**1. ДОКЛАД ПО МАТЕРИАЛАМ ОТЧЕТА**

**2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:**

---

---

---

Результаты защиты отчета (оценка): \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_