

Краевое государственное образовательное учреждение

Нытвенский промышленно – экономический техникум
отделение НПО

Защита практики

Болотова Светлана Андреевна

Группа П – 09



год учёбы 2009 - 2012

Место прохождения практики

Муниципальное учреждение
санаторий – профилакторий
“Уральский”

- Руководитель : Бахтина Ольга Владимировна
- Зав. производство : Шилова Нина Андреевна



Муниципальное учреждение санаторий-профилакторий “Уральский”

Детская школа искусств п.Уральский

Приглашает

11 Февраля

IV Открытый

конкурс юных
вокалистов

«Вдохновение»

В программе конкурса

10.30-14.00 – Лучшие

солисты и вокальные
коллективы Нытвенского,

Краснокамского

Верецагинского районов

15.00-19.00 –

Зажигательные ритмы

эстрады, душевные распева

народного вокала Карагайского,

Сивенского, Очерского районов

Вход свободный



Уваж
отдых

Прием п
на все п
в грязе

прек
В

Характеристика ПОП

Интерьер торгового зала :





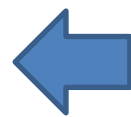
Цеха Мясной



ОВОЩНОЙ

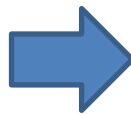


Оборудование



Машина для очистки картофеля

Мясорубк
а





← Жарочный шкаф

Мармиты →





Холодильные
машины

Приготовление блюд

- Салат (мясной, фруктовый, овощной, зимний, витаминный, свёкольный)
- Суп (борщ, солянка, рассольник, щи)
- Мясные блюда (зразы, котлеты, отбивные)
- Напитки (компот, кисель, какао, чай, кофе)

Выполнение работы

- Обработка овощей, рыбы, мяса
- Нарезка овощей, мяса
- Приготовление холодных закусок
- Приготовление мясных полуфабрикатов
- Приготовление выпечки
- Раздача блюд

Производственная характеристика на учащегося НПО техникума

Тема выпускной квалификационной работы :

“Разработка комплексного меню”

- Салат “ Мясной ”
- Суп “ Борщ по – флотский “
- Зразы рыбные , картофель жареный , соус красный основной
- Кисель из кураги