

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Никитина Дарья Сергеевна

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на 2 курсе по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Группа МОП - 21
код и наименование специальности

успешно прошел(ла) производственную практику

УП.05.01 Учебная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 108 часов с «03» июня 2019г. по «22» июня 2019 г.

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Тема 1. Ознакомление с предприятием	6
Тема 2. Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия	12
Тема 3. Изучение работы буфета (сервис-бара)	30
Тема 4. Изучение работы кассы и отчетности официанта	30
Тема 5. Изучение меню и карты вин	30
Итого часов	108

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

5 Отлично
Оценка прописью
Заря

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): _____ Наименование Ресторан «Виктория»

Руководитель практики от предприятия (организации) _____ Должность Администратор
ФИО Яковлева Наталья Владиславовна
Подпись _____

Руководитель практики от филиала _____ Должность Преподаватель
ФИО Несмелова Мария Михайловна
Подпись _____

Дата « 22 » июня 2019 г.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Дневник
учебной практики
(указать вид практики)

УП.05.01 Учебная практика

(наименование практики)

Профессиональный модуль

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Студент(ка) 2 курса

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код, наименование специальности)

Группа МОП - 21

Фамилия: Никитина

Имя: Дарья

Отчество: Сергеевна

Период проведения практики

с «03» июня 2019 года по «22» июня 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Вербицкая С.И.

Контактный тел.: 38-87-51

«03» июня 2019 года

Студент Никитина Дарья Сергеевна

Направляется в организацию для прохождения учебной практики практики в период с «03» июня 2019 года по «22» июня 2019 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

Ресторан «Виктория»

(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации)

г. Смоленск, ул. Николаева 12А

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Яковлева Наталья Владиславовна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: Администратор

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: Несмелова Мария Михайловна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: преподаватель

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

– Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

(код, наименование специальности)

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

– учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков студентов, общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов а также требования стандартов иных нормативных документов

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**,

(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ДПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности с простой, средней и сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах.

ДПК 5.2. Обслуживать приемы, банкеты, семейные обеды, тематические вечера, балы, дегустации блюд национальных кухонь.

ДПК 5.3. Оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков.

ДПК 5.4. Производить расчет с посетителями согласно счету.

ДПК 5.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Яковлева Наталья Владиславовна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 03.06.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 03.06.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил (а)

Никитина Дарья Сергеевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 03.06.2019

Подпись  Дата 03.06.2019

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1. 03.06.2019	<p style="text-align: center;">Тема 1. Ознакомление с предприятием</p> <p>Ознакомление с предприятием его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</p> <p>Знакомство с квалификационной характеристикой профессии - официант.</p>
2. 04.06.2019	<p style="text-align: center;">Тема 2. Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия Сервизная и бельевая.</p> <p>Ознакомление с организацией работы и оборудованием, порядком выдачи и приема посуды, приборов, столового белья. Изучение видов и назначения посуды, приборов и столового белья. Ознакомление с условиями хранения, системой учета посуды, приборов и столового белья. Подбор посуды, приборов и столового белья для различных видов обслуживания.</p> <p>Знакомство с мероприятиями, направленными на сокращение боя, порчи посуды, приборов и столового белья.</p>
3. 05.06.2019	<p style="text-align: center;">Моечная столовой посуды.</p> <p>Ознакомление с организацией работы, оборудованием и инвентарем моечных помещений, организацией рабочего места мойщика, подготовкой оборудования, инвентаря, моющих средств. Освоение порядка получения и сдачи посуды, приборов во время работы.</p>
4. 06.06.2019	<p style="text-align: center;">Тема 3. Изучение работы буфета (сервис-бара)</p> <p>Ознакомление с месторасположением основного буфета (сервис-бара), организацией его работы, оборудованием и инвентарем, связью с производственными и складскими помещениями, залом. Знакомство с подготовкой буфета и рабочего места к работе, приемами оформления буфетной витрины.</p>
5. 07.06.2019	<p>Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного шкафа, коктейлевзбивалки, дозатора, весоизмерительного оборудования.</p> <p>Изучение ассортимента буфетной продукции. Овладение техникой отпуска буфетной продукции, приемами пользования буфетным инвентарем.</p>
6. 08.06.2019	<p>Освоение порядка расчета официанта с буфетом при получении буфетной продукции и сдачи стеклотары.</p>
7. 10.06.2019	<p>Ознакомление с особенностями организации работы, оборудованием и инвентарем, ассортиментом горячих напитков кофейного буфета.</p>
8. 11.06.2019	<p>Знакомство с работой хлебoreзки. Освоение приемов нарезки хлеба механическим и ручным способами с соблюдением техники безопасности.</p>
9. 12.06.2019	<p style="text-align: center;">Тема 4. Изучение работы кассы и отчетности официанта</p> <p>Ознакомление с местом расположения кассы. Изучение устройства контрольно-кассовой машины (ККМ), последовательность подготовки ее к работе. Освоение техники работы на контрольно-кассовой машине.</p>
10. 13.06.2019	<p>Знакомство с современными специализированными компьютерными системами расчета (при наличии на базах практики).</p>

11. 14.06.2019	Ознакомление с порядком оплаты заказов через кассу. Порядок отчетности официантов перед кассиром.
12. 15.06.2019	Изучение действующих инструкций о порядке расчетов с гостями в оформлении предварительных заказов.
13. 17.06.2019	Ознакомление с видами, формами и правилами расчета за питание. Правила расчетов за питание наличными деньгами, подтверждением переводчика, кредитными карточками и пр.
14. 18.06.2019	Тема 5. Изучение меню и карты вин Ознакомление с видами меню, правилами составления меню, порядком расположения холодных, блюд и закусок, первых блюд, горячих блюд, напитков, кондитерских изделий и т.д.
15. 19.06.2019	Правила оформления меню. Знакомство с порядком обновления меню, предоставления информации потребителю об изменениях в меню.
16. 20.06.2019	Ознакомление с картой вин, правилами ее составления и оформления.
17. 21.06.2019	Знакомство с основными обязанностями сомелье (при наличии в штате предприятия).
18. 22.06.2019	Анализ меню и карты вин на день работы. Знакомство с другими средствами информации для потребителей, имеющимися на предприятии.

М.П.
(печать организации)



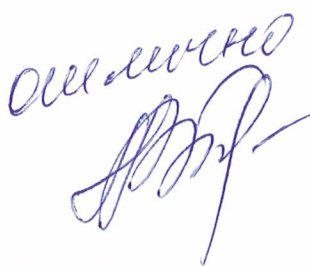
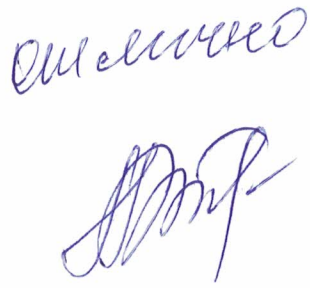
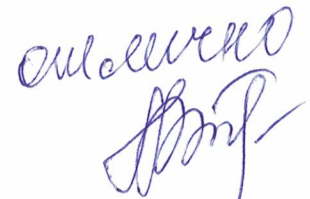
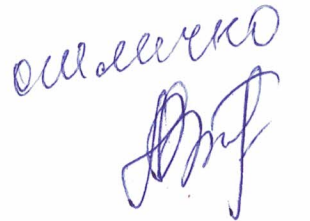
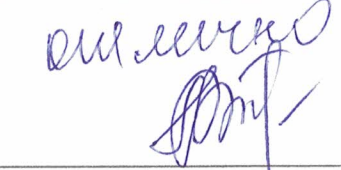
«03» июня 2019 год

Руководитель практики
от организации _____

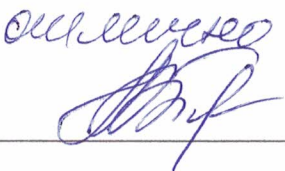
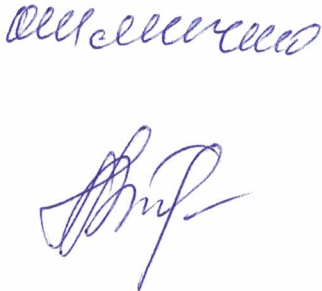
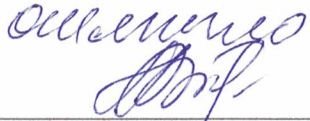
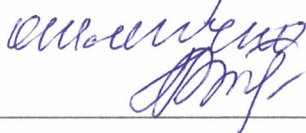
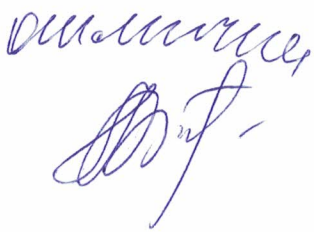
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

(подпись)

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка, подпись руководителя практики от организации
1. 03.06.2019	Ознакомилась с рестораном, он является – высшей категории, т.к предполагает в своем наличии: банкетный зал, для проведения банкетов и различных мероприятий; и бар, который располагается в основном зале ресторана. Так же ознакомилась с основными категориями производственного персонала на данном ресторане. Познакомилась с квалификационной характеристикой официанта.	<p>оценка</p> 
2. 04.06.2019	Ознакомилась с организацией работы и оборудования, а так же порядок выдачи и приема посуды, приборов, столового белья. Изучила все виды и назначения посуды, приборов и столового белья, которые используются в данном ресторане. При обслуживании группы гостей один официант, таким образом, может собрать до десяти тарелок. Использованные тарелки официант относит на подсобный стол, и тут же приносит чистые тарелки. При обслуживании группы гостей двумя официантами один из них собирает использованную посуду и приборы, а другой ставит на стол чистые. По окончании банкета столовая посуда, столовые приборы, столовое белье и санспецодежда должны возвращаться лицу, производившему их выдачу. При бое, ломе, порче столовой посуды по вине посетителя ущерб, нанесенный предприятию, взыскивается с него в установленном законом порядке	<p>оценка</p> 
3. 05.06.2019	Ознакомилась с организацией работы, оборудованием и инвентарем моечных помещений, а так же организацией рабочего места мойщика и как он подготавливает оборудование, инвентарь и моющее средства. Освоила порядок получения и сдачи посуды и приборов во время работы.	<p>оценка</p> 
4. 06.06.2019	Ознакомилась с месторасположением основного буфета, организацией его работой, оборудованием и инвентарем, а так же со связью с производственными и складскими помещениями, залом. Познакомилась с подготовкой буфета и рабочего места к работе, а так же узнала какими приемами оформления буфетной витрины используют в данном ресторане	<p>оценка</p> 
5. 07.06.2019	Освоила правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, коктейлевзбивалки дозатора, весоизмерительного оборудования. Изучила ассортимент буфетной продукции. Овладела	<p>оценка</p> 

	техникой отпуска буфетной продукции, а также приемами пользования буфетным инвентарем	
6. 08.06.2019	Освоила порядок получения расчета официанта с буфетом при получении буфетной продукции и сдачи стеклотары	<i>Ольга</i>
7. 10.06.2019	Ознакомилась с особенностями организации работы, оборудования и инвентарем, ассортиментом горячих напитков кофейного буфета	<i>Ольга</i>
8. 11.06.2019	Ознакомилась с работой хлебозрезки. Освоила приемы нарезки хлеба как механическим способом, так и ручным способом с соблюдением техники безопасности.	<i>Ольга</i>
9. 12.06.2019	Ознакомилась с местом расположения кассы. Изучила устройства контрольно-кассовой машины, а также последовательность подготовки ее к работе. Освоила технику работы на контрольно-кассовой машине.	<i>Ольга</i>
10. 13.06.2019	В данном ресторане нет специализированных компьютерных систем расчета.	<i>Ольга</i>
11. 14.06.2019	Ознакомилась с порядком оплаты заказов через кассу. В конце рабочего дня, после того как рассчитался последний гость ресторана, снимается касса. На всех кассах распечатываются итоговые отчеты, которые вместе с наличной выручкой сдаются старшему кассиру. После этого на всех кассах осуществляется процедура закрытия кассового дня: перечень скидок или наценок. На основании данных, внесенных кассиром или официантом в "стол", распечатываются сервис-чеки на производстве.	<i>Ольга</i>
12. 15.06.2019	Изучила действующие инструкции о порядке расчетов с гостями в оформлении предварительных заказов.	<i>Ольга</i>
13. 17.06.2019	Ознакомилась с видами, формами и правилами расчета за питания. Наличный расчет с потребителями производится по счету на основании выполненного заказа. Расчет по кредитным картам. Гость, открывая счет в крупном банке, берет кредитную карту соответствующего образца и предъявляет официанту карту к оплате. Официант вводит карту в компьютерную кассу и снимает с нее сумму, указанную в счете.	<i>Ольга</i>

14. 18.06.2019	Ознакомилась с видами меню, правилами составления меню, а так же с порядком расположения холодных блюд и закусок, первых блюд, горячих блюд, напитков, кондитерских изделий.	
15. 19.06.2019	При составлении меню учитываются вкусовые качества пищи и внешнее оформление блюд, особое внимание следует уделить правильному сочетанию гарниров и соусов к основным продуктам. В меню все закуски и блюда располагают в определенном, давно сложившемся порядке: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным. Большинство блюд готовят по индивидуальному заказу посетителей. В ресторане имеется перечень алкогольных напитков — преЙскурант. Ознакомилась с порядком обновления меню, представления информации потребителю об изменениях в меню.	
16. 20.06.2019	Ознакомилась с картой вин, а так же правилами ее составления и оформления.	
17. 21.06.2019	В данном ресторане нет сомелье.	
18. 22.06.2019	Основная функция анализа меню и винной карты - обеспечивать основу для развития предприятия массового питания. Особенности анализа меню и винной карты: должно дополняться текущим; меню разрабатываются на совещаниях высшего руководства ресторана для каждого времени года отдельно; Ознакомилась с другими средствами информации для потребителей, имеющимися в ресторане	

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: _____

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Задачи руководства выполнены качественно и в
назначенный срок.

Руководитель практики
от организации



МП


(подпись)

Яковлева Н.В.
(расшифровка подписи)


Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Программа практики выполнена в полном
объеме и по графику. Удовлетворен дан ответ
на вопросы, возникшие в процессе.

Общая оценка

хорош

Руководитель практики от филиала


(подпись)

М.М. Несмелова
(расшифровка подписи)

Отчет

по учебной практике

УП.05.01 Учебная практика

(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

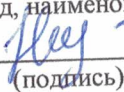
должностям служащих

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

(код, наименование специальности)

Студент


(подпись)

Никитина Дарья Сергеевна

(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП - 21

Руководитель практики от организации

Администратор

(должность)

Яковлева Наталья Владиславовна

(фамилия, имя, отчество)

«22» июня 2019 года

Руководитель практики от филиала

Несмелова Мария Михайловна

(фамилия, имя, отчество)

«22» июня 2019 года



Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ

ПРЕДПРИЯТИИ

2.1. Виды меню, правила составления меню, порядок расположения блюд

2.2. Расчет с посетителями. Освоение правил заполнения счета и подачи его гостю

2.3. Меню предприятия, сервировка столов ежедневная (фотографии, схемы)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

1. Характеристика предприятия общественного питания

Ресторан «Виктория». Юридический адрес: г. Смоленск, ул. Николаева, 12А. Ресторан находится в центре города. Делится на 2 зала. Работает ежедневно с пн-чт с 12:00-00:00, пт-вс с 12:00-02:00, без перерывов и выходных. Дизайн ресторана очень сильно отличается от имеющихся предприятий в г. Смоленске и притягивает посетителей. Оформление отличается от других ресторанов г. Смоленска тем, что в «Виктории» стиль зала выделяется утонченным вкусом, элегантностью и комфортом.



Рисунок 1- торговый зал

Дизайн ресторана выполнен в современном стиле. Посадочные места выполнены в бежевом цвете, светлые стены, скатерти выполнены в таком же цвете что и посадочные места. Так же в зале находится барная стойка, она выполнена в светлых цветах. В ресторане много растений. Так же в ресторане «Виктория» есть отдельный зал, где проводятся банкеты и шведские столы. В зале находится живая музыка. шведские столы. В зале находится живая музыка.



Рисунок 2- интерьер ресторана



2. Характеристика обслуживания на данном предприятии

2.1 Виды меню, правила составления меню, порядок расположения блюд

Виды меню которые есть в ресторане: 1. Меню со свободным выбором блюд, а так же меню заказных блюд – в это меню включают фирменные блюда, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Все заказные блюда готовят по заказу потребителей. При подаче заказных блюд обращают внимание на правильный подбор посуды и оформления блюд. 2. Банкетное меню – в меню банкета с полным обслуживанием официантами включают несколько холодных закусок, одну горячую закуску, суп, одно или два вторых блюда, десертное блюдо, фрукты, горячие напитки. Если в ресторане будет проводиться свадьба, день рождения или юбилей используется такое же меню с частичным обслуживанием официантами. В такое меню входит широкий ассортимент холодных закусок, одна горячая закуска, одно или два вторых горячих блюда, десерт, фрукты, горячие напитки. 3. Меню тематических мероприятий- меню составляют с учетом национальных традиций, соблюдаемых в каждой стране. Так, в меню рождественского и новогоднего ужина включают блюда, приготовленные в целом виде: гусь, утка фаршированные и т.д. В меню традиционного праздника Масленица включают широкий ассортимент русских блинов с икрой, осетровых или лососевых рыб, малосоленой рыбой, маслом, сметаной.



Рисунок 3 –Новогодняя сервировка



Рисунок 4 – Тематическое меню

Правила составления меню: 1. Блюда перечисляются в последовательности приема пищи, от нейтральных к острым, от припущенных к отварным, тушеным, жареным. 2. Все блюда должны быть разноплановыми, т.е. не допускается повторение ингредиентов. 3. Меню не должно быть перенасыщенным и объемным. 4. На первой странице следует привести содержание меню. 5. Название блюд в меню сопровождается их описанием.

Порядок расположения блюд : 1. Блюда от шефа; 2. Холодные закуски; 3. Горячие закуски; 4. Супы; 5. Горячие основные блюда; 6. Гарниры, соусы; 7. Десерты; 8. Горячие напитки; 9. Холодные напитки; 10. Хлебобулочные изделия.

2.2 Расчет с посетителями. Освоение правил заполнения счета и подачи его гостю

После окончания завтра, обеда или ужина посетитель оплачивает счет. Официант заканчивает оформления счета, переписав его с листа для заказов, на котором записан и номер, в свою книжку с бланками счетов в счете должны быть указаны виды блюд и напитков, цена каждого из них в отдельности, общая сумма, дата и подпись официанта. Официант подает готовый счет на тарелке покрытой полотняной салфеткой, сложенной в форме конверта. Он ставит тарелочку со свободной стороны посетителю, отходит к серванту и ждет, чтобы его пригласили для оплаты счета.

Оплата по счету, составленному официантом, но оплаченному через кассира. Официант не рассчитывается с посетителем по счету сам, а передает тарелочку с положенными на нее банкнотами кассиру. Кассир, после того как он проверит точность суммы, ставит отметку об оплате счета и кладет сдачу на ту же тарелку, а официант возвращает ее посетителям.

2.3 Меню предприятия, сервировка столов ежедневная

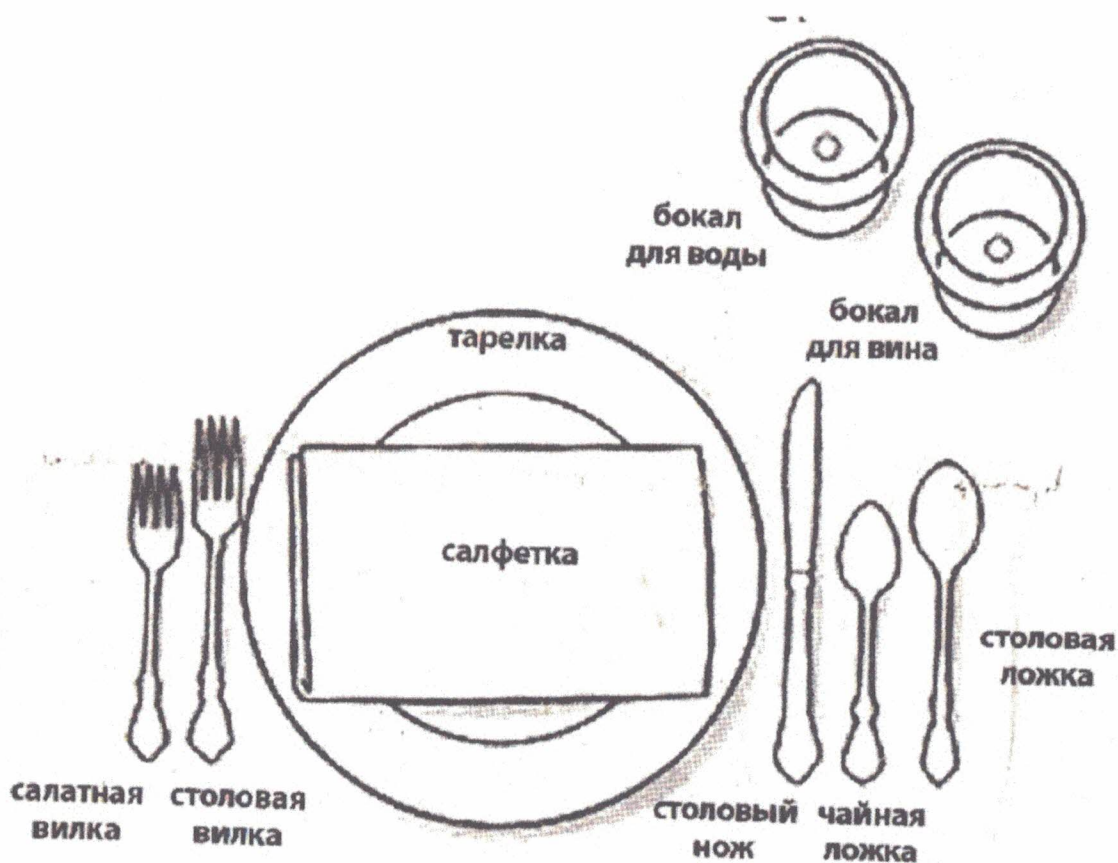


Рисунок 5 – Ежедневная сервировка столов



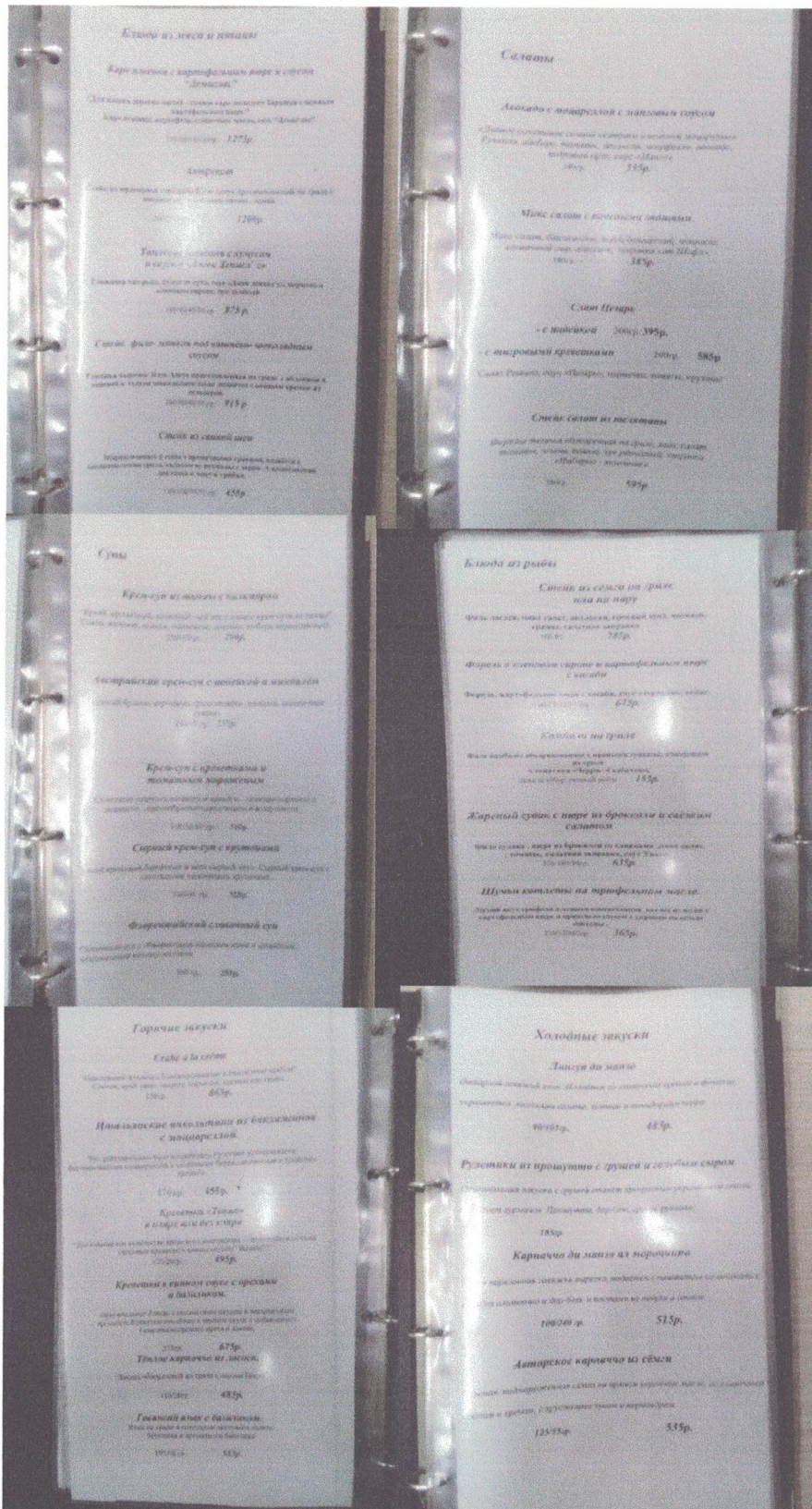


Рисунок 6 - Меню

Выводы и предложения

В ходе прохождения практики проанализировала информацию о ресторане и его организационную структуру. Качество работы выполняется на высшем уровне. В ресторане трудится дружный сплоченный коллектив. Администратор следит за улучшением комфорта, соблюдением техники безопасности.

Пройденная мною производственная практика в ресторане «Виктория» была эффективной. За время прохождения практики я была ознакомлена с основными методами и формами обслуживания, которые применяются на данном предприятии. В ходе производственной практики я приобрела практические навыки по обслуживанию потребителей, полученных в колледже теоретических знаний.

По моему мнению, необходимы некоторые предложения по совершенствованию организации работы ресторана «Виктории». Считаю, что необходимо улучшить рекламную деятельность Ресторана «Виктория» в средствах массовой информации: в газетах, на телевидении, на радио. Наличие наглядной вывески, для того чтобы ресторан всегда была на слуху и на виду.