

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 3 курсе по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа МОП - 31

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику

УП.02.01 Учебная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 108 часов с «09» декабря 2019 г. по «28» декабря 2019 г.

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

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Организация обслуживания посетителей в торговом зале	30
Обслуживание банкетов и приемов	48
Специальные виды услуг и формы обслуживания	30
<i>Итого часов</i>	108

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

5 (отлично)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие
(организация):

Наименование

Кафе "На Троицк"

Руководитель практики от
предприятия
(организации)

Должность
ФИО

директор

Баненков Андрей Иванович

Подпись

Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО

преподаватель

Несмелова Мария Михайловна

Подпись



Дата « 28 » декабря 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.02.01 Учебная практика

(наименование практики)

Профессиональный модуль

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

Студент(ка) 3 курса

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

Группа МОП - 31

Фамилия Никитина

Имя Дарья

Отчество Сергеевна

Период проведения практики

с «09» декабря 2019 года по «28» декабря 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Пономарева.К.С.

Контактный тел.: 38-87-51

«09» декабря 2019 года

Студент Никитина Дарья Сергеевна

Направляется в организацию для прохождения учебной практики практики в период с «09» декабря 2019 года по «28» декабря 2019 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

Кафе „На Троицк“

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

Адрес предприятия (организации)

г. Смоленск, ул. Кашина, д. 1А

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Баненков Андрей Иванович

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

Должность: Директор

(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 у 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.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**,
(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
13. 09.12.19	Отработка навыков подачи напитков: водок, ликеро-водочных, вин, пива, прохладительных напитков, соков.
14. 10.12.19	Расчет с посетителями. Освоение правил заполнения счета и подачи его гостю.
15. 11.12.19	Освоение правил уборки столов после ухода посетителей и в конце рабочего дня.
16. 12.12.19	Освоение способов и приемов обслуживания гостей в дневное время по комплексному меню или меню бизнес - ланча.
17. 13.12.19	Знакомство с особенностями, режимами питания иностранных туристов. Оказание помощи в выборе блюд, рекомендации фирменных блюд.
18. 14.12.19	Обслуживание банкетов и приемов Ознакомление с различными видами банкетов, общими правилами и способами обслуживания.
19. 16.12.19	Отработка последовательности сервировки столов согласно меню обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами.
20. 17.12.19	Ознакомление с правилами рассадки гостей за банкетным столом. Освоение техники обслуживания гостей.
21. 18.12.19	Освоение основных этапов обслуживания банкетов за столом с частичным обслуживанием официантами: Отработка последовательности сервировки столов согласно меню.
22. 19.12.19	Особенности обслуживания банкета-чая.
23. 20.12.19	Ознакомление с организацией обслуживания различных приемов, общими правилами и способами обслуживания.
24. 21.12.19	Ознакомление с особенностями организации, сервировки и обслуживания банкетов по типу «коктейль».
25. 23.12.19	Изучение особенностей обслуживания гостей на банкетах «Юбилей».
26. 24.12.19	Специальные виды услуг и формы обслуживания Ознакомление с различными видами специальных услуг и формами обслуживания.

27. 25.12.19	Ознакомление с особенностями оказания услуг по обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных и тематических мероприятий.
28. 26.12.19	Освоение правил организации и порядка обслуживания, проживающих в гостинице (в номерах гостиницы).
29. 27.12.19	Овладение навыками обслуживания по типу «шведского стола».
30. 28.12.19	Ознакомление с современными видами услуг (при условии их предоставления на данном предприятии): бизнес-ланч, стол-экспресс, зал-экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др.



«09» декабря 2019 год

Руководитель практики
от организации _____

Жале
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

Анг
(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Баненков Андрей Иванович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Баненков Дата 09.12.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Баненков Дата 10.12.2019

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 Низ Дата 09.12.2019

Подпись Низ Дата 10.12.2019

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка, подпись руководителя практики от организации
13. 09.12.19	<p>Как правило, белое вино подается охлажденным, а примерная температура подачи вина белого составляет 8 -14°C. Официанты наливают вино всегда правой рукой, держа руку над этикеткой и подойдя к посетителю справа. Рюмки и бокалы не наливают доверху, обычно оставляют 2 см до края. Наливая вино из бутылки или графина, нельзя касаться ими рюмок; по мере наполнения рюмки или бокала горлышко бутылки или графина слегка поднимают, а затем, держа его над рюмкой, делают вращательное движение по часовой стрелке, чтобы капли вина не попадали на скатерть. При индивидуальном заказе посетителя водка обычно подается в рюмках, стопках или небольших графинах; при обслуживании группы посетителей — в графинах и бутылках (охлажденная). Пиво. Этот напиток обладает освежающим свойством, тонким солодовым и хмелевым вкусом и ароматом и нередко подается ко многим мясным и рыбным вторым блюдам. Для отпуска его используются специальные кружки, суженные сверху, чтобы сохранить так называемый "манжет" пены. Летом пиво охлаждают от 6 до 8 °С, а зимой подогревают до 16-18 °С.</p>	5 <i>Балл</i>
14. 10.12.19	<p>В ресторане используют два вида расчетов - наличный и безналичный. Наличный расчет в ресторанах производится по окончании обслуживания гостя, которому выписывают счет; перед началом обслуживания по кассовым чекам (шведский стол, комплексный обед, бизнес-ланч) и предварительно при приеме заказов на обслуживание торжеств путем оформления заказа - счета. Безналичный расчет осуществляют фирмы путем заключения договоров на питание с рестораном, на расчетный счет которого перечисляются денежные средства. В качестве безналичного расчета используются кредитные карты. Для оплаты по безналичному расчету используют дорожные чеки. Дорожные чеки выписываются на определенную сумму, и клиент оплачивает услуги в ресторане на эту сумму. 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.</p>	5 <i>Балл</i>
15. 11.12.19	<p>Освоила правила уборки столов после ухода посетителей и в конце рабочего дня. Все столы протирают, после этого застилают скатертью, а после ухода потребителя протирают стол и если на скатерти пятно, то они должны заменить грязную скатерть на чистую. В конце рабочего дня все скатерти убирают, столы протирают.</p>	5 <i>Балл</i>

<p>16. 12.12.19</p>	<p>При организации бизнес-ланчей потребителей обслуживают официанты, как правило, с последующим расчетом. Одной из новейших форм обслуживания является использование во время завтрака или обеда (или ланча) столие-буфетие. Форма расчета при таком обслуживании - предыдущая. Он осуществляется в кассе перед входом в зал. Потребителю выдается чек, который он отдает официанту при входе в зал. Для ускорения обслуживания официанты подают блюда заранее порционированными в индивидуальную посуду каждого гостя европейским методом. Карту вин предлагают гостям, если они будут дополнительно заказывать прохладительные и алкогольные напитки. В некоторых ресторанах в состав бизнес-ланча включают безалкогольный напиток и бокал вина или пива</p>	<p>5 балле</p>
<p>17. 13.12.19</p>	<p>Для обслуживания интуристов выделяют отдельные залы или необходимое количество столов в общем зале, на столы ставят национальные флажки. Если в зале питаются туристы разных классов, то их размещают за отдельными столами. Группам туристов питание предоставляется по договоренности в определенное время. Для индивидуальных туристов необходимо иметь резерв столов в зале, так как они могут приходить в любое время в течение работы ресторана. Им предоставляется питание по меню ресторана. туристы, очень часто предлагают утром туристам стандартный европейский завтрак. Особенности питания зависят от исторического и экономического развития народа, географических условий страны, национальных обычаев и вероисповедания. Поэтому при составлении меню для иностранных туристов необходимо изучить их обычаи, особенности и режим питания. В летний период на все столы обязательно подается кипяченая вода в кувшинах со льдом. Обслуживание туристов должно быть четким, быстрым и не превышать во время завтрака и ужина - 30 мин, во время обеда - 40 мин. В этих целях при обслуживании групп туристов на одного официанта предусматривают 10--15 туристов, а индивидуальных - не более 8 человек. Они должны уметь приветствовать туристов на иностранном языке, оказывать индивидуальным туристам помощь в выборе блюд и напитков, давать характеристику блюд и напитков, указанных в меню, отвечать на вопросы, касающиеся порядка обслуживания, объяснять порядок расчета, называть стоимость блюд и напитков.</p>	<p>5 балле</p>

<p>18. 14.12.19</p>	<p>Ознакомилась с различными видами банкетов, общими правилами и способами обслуживания. Банкет за столом с полным обслуживанием – это вид банкета, когда все участники праздника сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд, напитков, их подачу будут осуществлять официанты (в обнос). Банкет с частичным обслуживанием официантами – носит неофициальный характер. Обслуживание на таком банкете производится частично самими участниками, а частично официантами. Банкет-фуршет – организовывается по любому поводу и на любом уровне. Основным отличием фуршета от традиционного банкета является отсутствие стульев. Банкет-коктейль – это похоже на мини-фуршет. Устраивается после или в перерыве важных совещаний, по случаю открытия новых заведений, модных показов и т.д. Комбинированный банкет – банкет, состоящий из нескольких видов банкетов. Способы обслуживания: Порционная подача, подача «в обнос», подача с предварительным порционированием на подсобном столе, подача блюд «в стол», Шведский стол, Обслуживание по типу буфета, Самообслуживание</p>	<p>5 баллов</p>
<p>19. 16.12.19</p>	<p>Отработала последовательности сервировки столов согласно меню обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами – это вид банкета, когда все участники торжества сидят за сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд, напитков, а их подачу осуществляют официанты «в обнос». Перед началом банкета официанты перед каждым гостем раскладывают хлеб на пирожковые тарелки. Сервировка банкетного стола начинается с расстановки мелких столовых тарелок. Тарелки расставляют, начиная от центра стола, сначала – по одной его стороне, потом – по другой, следя за тем, чтобы они стояли строго друг против друга. На столовые тарелки ставят закусочные, а слева – пирожковые. Справа от тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке, рядом с ним – рыбный, затем – столовую ложку вогнутой стороной вверх, за ней – закусочный нож. Если в меню банкета предусмотрены закуска мясная и рыбная, то кладут два ножа и две закусочные вилки. Слева от тарелок кладут столовую вилку рожками вверх, левее – рыбную и рядом – две закусочные. Десертные ножи и вилки кладут за тарелками.</p>	<p>5 баллов</p>

<p>20. 17.12.19</p>	<p>Ознакомилась с правилами рассадки гостей за банкетным столом. Освоение техники обслуживания гостей. Здесь традиционной является рассадка за круглый стол. Точнее, за несколько отдельно стоящих столов, располагаемых в непосредственной близости друг от друга. Располагается за ними, как правило, от четырех до шести человек. Кроме того, помимо круглых, вполне могут быть использованы и квадратные модели компактных размеров. Для свадьбы с небольшим количеством гостей и ограниченным пространством целесообразно выбрать схему в виде длинного стола. Несколько столов одинакового размера выстраивают вплотную друг за другом, формируя один вытянутый прямоугольник. Новоиспеченных супругов усаживают в центре стола. Жена должна сидеть по правую руку своего мужа. По соседству усаживают родителей или свидетелей. При выборе классической схемы количество гостей не должно превышать 25 человек. В этом случае достаточно длины стола около 10 метров, что позволяет гостям комфортно поддерживать контакт друг с другом. Освоила технику обслуживания гостей.</p>	<p>5 баллов</p>
<p>21. 18.12.19</p>	<p>Банкеты с такой формой обслуживания наиболее распространены и носят неофициальный характер. Они проводятся по случаю семейного торжества, свадьбы, встречи друзей, юбилея и др. В отличие от официального банкета за столом с полным обслуживанием официантами на неофициальных банкетах гости за столом размещаются произвольно. Однако места в центре стола предусматриваются для почетных гостей и устроителя (хозяина) банкета. Если на банкет приглашено много гостей и для них устраивается несколько столов, то почетные гости и хозяин садятся за отдельный, центральный, стол. Официанты встречают гостей, помогают сесть за стол. Рассадив гостей, официанты начинают обслуживание с почетных гостей и наливают напитки из бутылок, взятых с банкетного стола. Остальным гостям официанты наливают напитки, начиная с женщин. Затем помогают гостям в раскладке закусок на тарелки в последовательности, обусловленной в меню. Отработала последовательности сервировки столов согласно меню. Предварительная сервировка зависит от вида обслуживания и предусматривает размещение минимального количества предметов - только тех, которые могут быть использованы при дальнейшем выполнении заказа. К ним принадлежат приборы для специй, пирожковые тарелки, фужеры, столовые приборы нож, вилка, ложка, салфетки.</p>	<p>5 баллов</p>

<p>22. 19.12.19</p>	<p>Банкет – чай проводится в непринуждённой обстановке. Размещение гостей чаще всего произвольное, но для почётных гостей или устроителей банкета отводится места в центре стола, а при устройстве на большое количество приглашённых с несколькими столами – отдельный центральный стол. Рекомендуемая мебель на банкет-чай – овальные или небольшие круглые столы (также можно использовать квадратные и прямоугольные формы), стулья должны быть (мягкие и полумягкие), кресла, полукресла, банкетки, а также диваны. Чайный стол ставят в центре зала или размещают конфигурации и расстановки мебели, при этом заботясь при этом о создании удобства для гостей. Если происходит такое, что в зале ставят несколько чайных столов, то между ними должен быть обеспечен свободный проход для гостей и официантов. Столы накрываются полотняными, можно цветными скатертями светлых тонов. Полотняные салфетки должны быть такого же цвета и рисунка. Помимо чайных столов, ставится в удобном месте подсобный стол, покрытый скатертью. При сервировке чайных столов используются вещи как: десертные тарелки, приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные, рюмки ликёрные, чайные чашки, сахарницы, щипцы, лоточек для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладки.</p>	<p>5 Ballz</p>
<p>23. 20.12.19</p>	<p>Ознакомилась с организацией обслуживания различных приемов, общими правилами и способами обслуживания.</p>	<p>5 Ballz</p>
<p>24. 21.12.19</p>	<p>Ознакомилась с особенностями организации, сервировки и обслуживания банкетов по типу «коктейль». Банкет-коктейль организуют обычно при обслуживании участников официальных встреч. Этот вид банкета экономичен, не требует большого количества мебели, посуды, приборов, столового белья. На таком банкете можно принять большое количество гостей в небольшом помещении. Как правило, банкет-коктейль непродолжителен (1-2 ч) и проводится во второй половине дня. Основными отличиями банкета-коктейля от всех других банкетов являются ассортимент закусок и своеобразное обслуживание. В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала. На столик до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, бумажные салфетки. Тарелки и приборы</p>	<p>5 Ballz</p>

	индивидуального пользования на банкете-коктейле не применяются.	
25. 23.12.19	<p>Изучила особенности обслуживания гостей на банкетах «Юбилей». При расчете количества официантов исходят из того, что каждый из них выполняет все операции по обслуживанию гостей в закрепленном за ним секторе. Рекомендуется по 9—12 гостей на одного официанта. При подготовке к обслуживанию сервировка стола предметами индивидуального пользования для такого банкета более простая, чем для банкета с полным обслуживанием официантами. Для каждого гостя на стол ставят закусочную и пирожковую тарелки, фужер, рюмки, кладут закусочные нож и вилку, один прибор для второго горячего блюда (мясного или рыбного). Десертные приборы можно положить на стол заранее, но, как правило, их подают одновременно с десертом. Стол украшают живыми цветами в вазах; дорожку на скатерти из живых цветов на этих банкетах не делают, так как на стол ставят закуски. Холодные закуски ставят на стол за 30—60 мин до начала обслуживания в зависимости от удаленности зала от раздачи, температуры воздуха в нем. Метрдотель, исходя из количества гостей, закрепленных за каждым официантом, количества столов, ассортимента заказанных блюд и количества порций, заранее определяет и сообщает официантам, в какой посуде, с каким количеством порций следует подавать блюда, общее количество блюд, ваз, салатников и др., которые должны быть поставлены на каждый стол. Для удобства такой расчет метрдотель может положить на свободный стол в банкетном зале.</p>	5 Ball
26. 24.12.19	<p>Ознакомилась с различными видами специальных услуг и формами обслуживания. К специальным видам услуг относят услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха</p>	5 Ball
27. 25.12.19	<p>Ознакомилась с особенностями оказания услуг по обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных и тематических мероприятий. Обслуживание праздничных вечеров и торжеств в ресторане осуществляется по предварительному заказу потребителей. Проведение каждого праздничного вечера подчиняется определенной теме, в соответствии с которой оформляют зал, разрабатывают меню, сервируют стол, составляют программу музыкального обслуживания, оформляют пригласительные билеты. Перед началом обслуживания метрдотель знакомит официантов с порядком работы, особенностями сервировки столов, меню, а также с ассортиментом блюд и</p>	5 Ball

	<p>напитков, которые могут быть дополнительно предложены гостям. Метрдотель проводит тренинг официантов, осуществляющих подачу блюд и напитков, производит разбор ситуаций, которые могут возникнуть в процессе обслуживания. Сервировка столов и расстановка холодных закусок, напитков, фруктов должны быть закончены не позднее чем за 30 мин до приезда гостей.</p>	
<p>28. 26.12.19</p>	<p>Освоила правила организации и порядка обслуживания, проживающих в гостинице (в номерах гостиницы). П.О.П. при гостиницах должны открываться не позднее 8 ч., чтобы проживающие в ней могли получить завтрак. В каждом конкретном случае решается вопрос о необходимости открытия в утренние часы ресторана полностью или частично (одного зала или нескольких столиков). Если в гостинице несколько буфетов, то часы работы их устанавливают индивидуально, а перерывы не должны совпадать. В ресторанах при гостинице в утренние часы, как правило, предлагают неширокий ассортимент блюд несложного приготовления, можно также организовать обслуживание комплексными завтраками. По желанию туристов, проживающих в гостинице, администрация ресторана обязана организовывать питание в номерах гостиниц, за что с заказчика <i>взимается</i> дополнительная плата, не превышающая 10 % суммы счета. Для приема заказов могут использоваться поэтажные буфеты. В них устанавливают телефон или оборудуют сигнализацию для вызова в номер дежурного администратора или метрдотеля (по телефону или лично). В зависимости от расположения номеров, возможности быстрой связи с этажами могут выделяться специальные помещения для официантов, обслуживающих проживающих в номерах. Помещения оборудуют шкафами или сервантами для хранения запаса посуды, столовых приборов, скатертей, салфеток, производственными столами, электрокипятилниками, настольными электроплитами, на которых варят яйца, готовят яичницу. Холодильные шкафы служат для хранения минеральной и фруктовой воды, кисломолочных изделий.</p>	<p>5 Baller</p>
<p>29. 27.12.19</p>	<p>Овладела навыками обслуживания по типу «шведского стола». Организация питания по типу «шведского стола» заключается прежде всего в ускорении обслуживания больших групп иностранных туристов, участников конференций, конгрессов и т. п. На завтрак в среднем тратится 15–20 мин, на обед и ужин – 25–30 мин. При обслуживании потребителей не приходится ждать заказанных блюд и счета. Для организации «шведского стола» выделяют отдельный зал или часть его, удобную для обслуживания. На видном месте у кассы вывешивают информацию о часах</p>	<p>5 Baller</p>

	<p>работы, стоимости завтрака, обеда или ужина. Ассортимент «шведского стола» зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные блюда, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион с учетом индивидуальных особенностей питания.</p>	
<p>30. 28.12.19</p>	<p>Ознакомилась с современными видами услуг (при условии их предоставления на данном предприятии): бизнес-ланч, стол-экспресс, зал-экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др. Зал-экспресс предназначен для быстрого обслуживания потребителей в тех ресторанах, где не используется шведский стол. Основой этой формы обслуживания является фуршетный стол, установленный вдоль стены на расстоянии 1,5 м от нее. Экспресс-столы организуют в залах ресторанов при гостиницах, на железнодорожных станциях, в аэропортах. В период с 8 до 11 ч пассажирам предлагают два вида европейских завтраков одинаковой стоимости, а с 11 до 15 ч - экспресс-обеда также двух видов. Бизнес-ланч – деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время (с 12 до 16 ч) по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт. Бизнес-ланчи проводятся ежедневно, кроме субботы и воскресенья. Воскресный бранч. Рестораны в субботах, воскресные и праздничные дни организуют обеды, на которые приходят семьями, с друзьями. Обслуживание осуществляется по типу шведского стола с широким ассортиментом холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд, приготовленных в горшочках, запеченных на сковороде, на решетке гриля, прохладительных напитков. Кофе-брейк организуют на предприятиях общественного питания для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров. Гости едят и пьют стоя. В меню кофе-брейка включают пирожные, пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, канапе с сыром и со свежими фруктами, лимон, сливки, кофе. Из прохладительных напитков - минеральную воду, соки.</p>	<p>5 баллов</p>

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: _____

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

В течение всего периода практики, Никитина Дарья Сергеевна внимательно и ответственно относилась к выполняемой работе.

Руководитель практики
от организации _____

(подпись)

Башев
(расшифровка подписи)

Башев А. И.



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики.

Качество выполнения работ по учебной практике оценено руководителем практики от предприятия на 5 (отлично).

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит не достаточно полную характеристику предприятия общественного питания – кафе «На троих». Предоставлены в фотографии торгового зала, меню, план - меню, табель учета рабочего времени выполненные практикантом во время прохождения учебной практики, сделаны выводы и предложения.

При проверке отчета по учебной практике выявлены незначительные нарушения по оформлению.

Оценка руководителя практики от филиала – 5 (отлично).

Общая оценка - 5 (отлично)

Руководитель практики от филиала


(подпись)

М.М. Несмелова
(расшифровка подписи)

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)

Отчет

по учебной практике

УП.02.01 Учебная практика

(наименование практики)

Профессиональный модуль

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

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

Студент _____ Никитина Дарья Сергеевна
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы МОП-31

Руководитель практики от организации



_____ Васильев А.И.
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«28» декабря 2019 года

Руководитель практики от филиала

_____ Несмелова Мария Михайловна
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«28» декабря 2019 года

Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

2.1. Ознакомление с различными видами банкетов, общими правилами и способами обслуживания на данном предприятии.

2.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания

2.3. Меню банкетов, сервировка столов для банкетов на предприятии базе практики (фотографии, схемы).

ВЫВОДЫ И ЗАКЛЮЧЕНИЯ

1. Характеристика предприятия общественного питания

Кафе «На троих» это предприятия общественного питания с Русской и Европейской кухней. Юридический адрес: г. Смоленск, ул. Кашена, 1А. Кафе работает ежедневно с 08:00-20:00, без перерывов и выходных. Дизайн кафе очень простой, но в тоже время, когда находишься в данном предприятии становится уютно, как дома. Оформление тоже простое, но в тоже время стиль зала выделяется утонченным вкусом и комфортом (Рисунок 1).



Рисунок 1- Зал кафе «На троих»

Зал кафе - это основное помещения, где обслуживают потребителей. Восприятие и оценка потребителями всех элементов среды зала происходит с позиций удобства и красоты. Общее впечатление и оценка среды зала получают отражение в понятии "комфортные условия". декоративные элементы кафе, обладают уютной и располагающей к отдыху обстановкой.

2. Характеристика обслуживания на данном предприятии

2.1. Ознакомление с различными видами банкетов, общими правилами и способами обслуживания на данном предприятии.

Банкет с частичным обслуживанием официантами – носит неофициальный характер. Обслуживание на таком банкете производится частично самими участниками, а частично официантами. Сами себя гости обслуживают главным образом во время приёма холодных закусок и блюд и разливания напитков. Супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда каждому гостю подают официанты. На таком банкете гости рассаживаются, как правило, произвольно, правда, для почётных гостей, юбиляра и устроителя банкета предусматриваются места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами – отдельный центральный стол. (Рисунок 2)

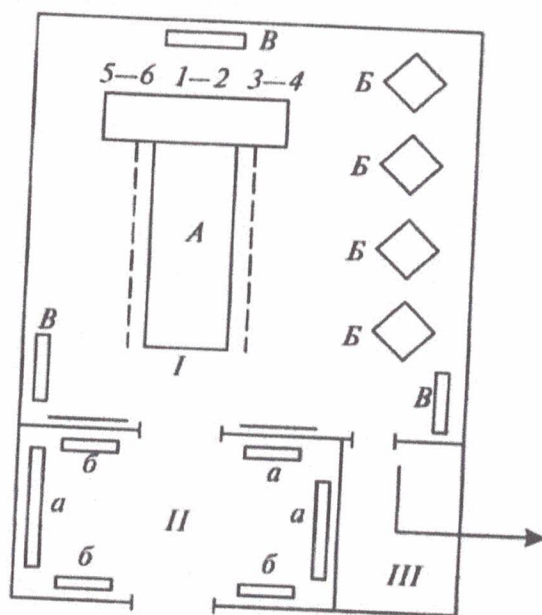


Рисунок 2-Схема банкета с частичным обслуживанием официантами

Банкет – чай – это разновидность банкета с частичным обслуживанием и носит неофициальный характер. Чаще всего этот банкет организуется женщинами, но в нём могут участвовать и мужчины. Банкет устраивается

по поводу день рождений и других торжественных юбилеев. Размещение гостей чаще всего произвольное, но для почётных гостей или устроителей банкета отводится места в центре стола, а при устройстве на большое количество приглашённых с несколькими столами – отдельный центральный стол. Рекомендуемая мебель на банкет-чай – овальные или небольшие круглые столы (также можно использовать квадратные и прямоугольные формы), стулья должны быть (мягкие и полумягкие), кресла, полукресла, банкетки, а также диваны. (Рисунок 3)



Рисунок 3- Сервировка банкет- чай

2.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Шведский стол, с использованием специальной линии раздачи финского производства МЭТОС. Она состоит из отдельных секций, которые устанавливают в определённой последовательности. В комплект входят тележки для подносов, тележки для тарелок, охлаждаемый передвижной прилавок для холодных блюд и закусок, электромармит для горячих блюд, состоящий из трёх секций. Блюда подают на линию раздачи в функциональных емкостях.

Зал-экспресс - предназначен для быстрого обслуживания потребителей в тех кафе, где не используется шведский стол. Основой этой формы обслуживания является фуршетный стол, установленный вдоль стены на расстоянии 1,5 м от неё.

Бизнес - ланч: деловой обед в кафе, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определённое время (с 12 до 16 ч) по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт. Кроме воскресенья и субботы. Для ускорения обслуживания официанты подают блюда заранее порционными в индивидуальную посуду каждого гостя европейским методом. Карту вин предлагают гостям. Если они будут дополнительно заказывать прохладительные и алкогольные напитки. В некоторых ресторанах в состав бизнес - ланча включают балк. напиток и бокал вина или пива (на выбор).

Воскресный бранч - кафе в субботние, воскресные и праздничные дни организуют обслуживание гостей обедами, на которые приходят семьями, с друзьями. Обслуживание осуществляется по типу шведского стола с широким ассортиментом холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд, приготовленных в горшочках, запечённых на сковороде, на решетке гриля, прохладительных напитков.

Презентации - гость подходит к столу, берёт на неё различные закуски. На борту каждой закусочной тарелки закреплена пластмассовая клипса, в которую гость вставляет рюмку с налитым напитком, и отходит от стола. Иногда на стол ставят только закуски, а напитки разносят официанты.

Кофе - брейк: организуют в кафе для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций деловых переговоров. Гости подходят к столу, официанты предлагают кофе или чай и наливают горячие напитки, придерживая крышку кофейника или чайника ручником.

На данном предприятии применяют: бизнес – ланч. Как написано выше-это деловой обед в кафе который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определённое время (с 12 до 16 ч) по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт. Выбор блюд в меню должен быть достаточным для удовлетворения потребностей гостей. В меню бизнес-ланча включаются блюда несложного приготовления. Минимальный перечень блюд в меню: две холодные закуски, горячая закуска и суп дня, три горячих блюда из рыбы, мяса и домашней птицы, одно вегетарианское блюдо, одно-два блюда дня (фирменные блюда от шеф-повара), которые будут меняться каждый день, три десерта. Гость выбирает из этого перечня три блюда: холодную или горячую закуску и суп дня, горячее блюдо, десерт. Стоимость бизнес-ланча в ресторане заранее определена, в нее входит также кофе или чай. Для ускорения обслуживания официанты подают блюда заранее порционированными в индивидуальную посуду каждого гостя европейским методом. Карту вин предлагают гостям, если они будут дополнительно заказывать прохладительные и алкогольные напитки. В некоторых ресторанах в состав бизнес-ланча включают безалкогольный напиток и бокал вина или пива (на выбор) (Рисунок 4).

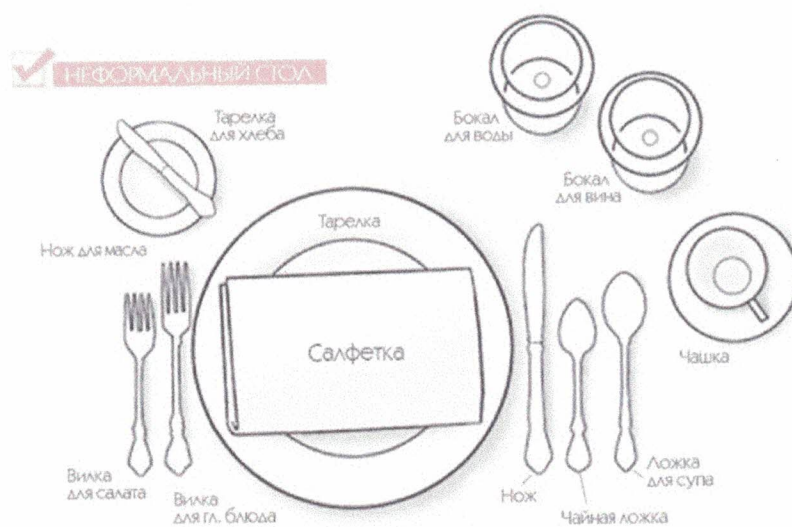


Рисунок 4- Схема сервировки бизнес –ланча

2.3. Меню банкетов, сервировка столов для банкетов на предприятии базе практики (фотографии, схемы).

предоставляется скидка 30%

Меню для Вашего праздника

Закуски	
Ростбиф с маринованным луком	150 г 260Р
Вуженина домашняя	150 г 180Р
Колбаса Украинская	150 г 180Р
Грудка свиная	200 г 180Р
Грузди со сметаной	150 г 210Р
Сельдь с запеченным картофелем	200 г 160Р
Нарезка овощная	от 100 г 100Р
Соленая	от 100 г 100Р
Нарезка фруктовая	от 100 г 100Р
Салаты	
Сельдь под шубой	200 г 180Р
Оливье с ростбифом	180 г 190Р
Овощной гриль-салат с куриным филе	190 г 230Р
Полянка	150 г 130Р
Цезарь с курицей	190 г 240Р
Обжорна с курицей	150 г 150Р
Салат с запеченной тынхой	190 г 190Р
Горячие блюда	
Котлета по-киевски с картофельным пюре	160 г 230Р
Рагу из говядины с картофельным пюре	110 г 310Р
Шашлык из свинины	300 г 270Р
Шашлык из курицы	300 г 240Р
Жаркое по-домашнему со свиной	250 г 290Р
Медальоны из свинины с картофельным пюре	250 г 270Р
Отбивная из курицы на гриле с овощным рагу	150 г 260Р

Банкеты для компании от 6 человек, средний чек на гостя по банкетному меню с учетом скидки от 600 руб.
Скидка 30% действует только на представленный ассортимент.
Блюда из основного меню, напитки, алкоголь оплачиваются согласно ценам основного меню.

Рисунок 5-Меню банкета

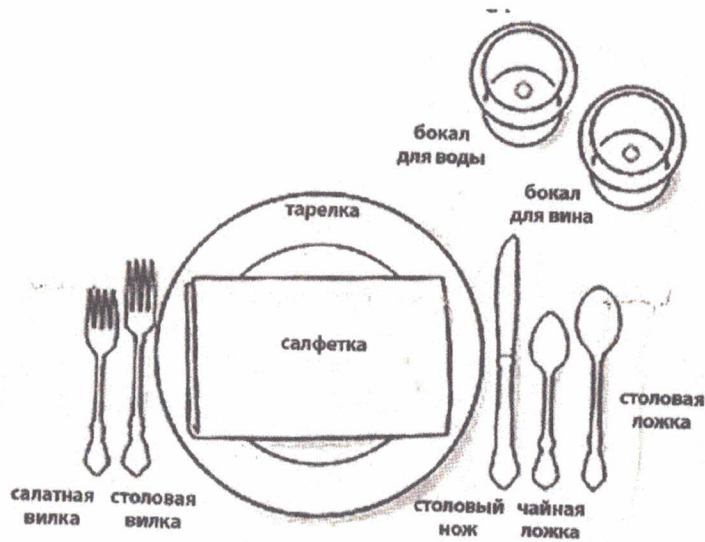


Рисунок 6- Схема сервировки столов для банкетов

Выводы и предложения

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

Пройденная мною производственная практика в кафе «На троих» 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 кафе «На троих». Считаю, что необходимо улучшить рекламную деятельность кафе «На троих» в средствах массовой информации: в газетах, на телевидении, на радио. Наличие наглядной вывески, для того чтобы кафе всегда была на слуху и на виду.