

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Ивановой Кристины Алексеевны

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на 3 курсе по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
код и наименование специальности

Группа МОП-31

успешно прошел(ла) учебную практику

УП.04.01 Учебная практика
индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 36 часов с «17» июня 2019 г. по «22» июня 2019 г.

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

| Виды работ | Объём выполненных работ (часов) |
|---|---------------------------------|
| Правовая и нормативная база | 6 |
| Идентификация продукции и услуг общественного питания | 12 |
| Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. | 18 |
| Итого часов | 36 |

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

5 (оценкой)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие
(организация):

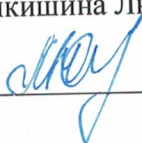
Наименование Духовщинское Райпо ресторан «Фаворит»

Руководитель практики от
предприятия(организации)

Должность
ФИО

Заведующая ресторана
Никишина Людмила Александровна

Подпись



Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО

преподаватель
Секерина Светлана Викторовна

Подпись



Дата « 22 » июня

2019 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И 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**

УП.04.01 Учебная практика

Профессиональный модуль

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Студент(ка) 3 курса

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа МОП - 31

Фамилия Иванова

Имя Кристина

Отчество Алексеевна

Период проведения практики

с « 17 » июня 2019 года по « 22 » июня 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Вербицкая С.И.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

«17» июня 2019 года

Студент Иванова Кристина Алексеевна

Направляется в организацию для прохождения производственной практики практики в период с «17» июня 2019 года по «22» июня 2019 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

Духовщинское Райпо ресторан «Фаворит»

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

Адрес предприятия (организации) Смоленская обл., Духовщина, ул. Смоленская, 15/78

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Никишина Людмила Александровна

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

Должность: Заведующая рестораном

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: Секерина Светлана Викторовна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: преподаватель

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

- приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- учебная практика может быть направлена на освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС по специальности. В этом случае студент может получить квалификацию по рабочей профессии.

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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

| № задания | Наименование тем и содержание |
|------------------|---|
| 1. | Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. |
| 2. | Критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству и реализации продукции предприятиями, в том числе быстрого обслуживания. |
| 3. | Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика. |
| 4. | Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. |
| 5. | Виды продукции в выпускаемые предприятием общественного питания: потребительского назначения (полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). |
| 6. | Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. |

Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов.
Контроль качества проведения технологического процесса приготовления блюд.



« 17 » июня 2019 год

Руководитель практики
от организации _____


(подпись)

Ознакомлен:
студент _____


(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Никишина Людмила Александровна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись _____ Дата 17.06.2019г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись _____ Дата 17.06.2019г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 18.06.2019г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 20.06.2019г.

Инструктаж получил (а)

Иванова Кристина Алексеевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись _____ Дата 17.06.2019г.

Подпись _____ Дата 17.06.2019г.

Подпись _____ Дата 18.06.2019г.

Подпись _____ Дата 20.06.2019г.

ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться в управлении участка, производителя работ или у руководителя производственной практики.

2. С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками.

3. Студент-практикант при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организации обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой данной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. Дневник ведётся ежедневно и заполняется кратким описанием работы. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, техническая характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике в соответствии с планом и программой практики.

5. По результатам практики студентом составляется **отчёт**, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться в последние дни пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 5 до 10 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.

Текст: шрифт TimesNewRoman, размер – 14 (размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12), поля: слева - 3,0 см, сверху - 2,0 см, справа - 1 см, внизу - 2 см, абзацный отступ - 1,25 см., переносы слов по слогам делаются по всему тексту работы. Основной текст работы печатается 1,5 междустрочным интервалом компьютерного набора. Выравнивание текста устанавливается «По ширине страницы». В тексте можно использовать шрифтовые выделения (размер шрифта, полужирный, *курсив*), но не используется подчеркивание символов.


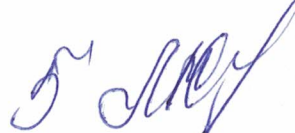

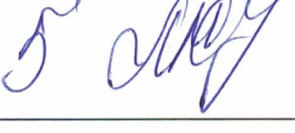


К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.). Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Схема приготовления гуляша). Название рисунка от основного текста отделяется одной пустой строкой.

6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю производственной практики от организации.

7. По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.

8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от филиала в последний день практики.

| Дата выполнения работ | Краткое содержание выполняемых работ | Оценка и подпись руководителя практики от организации |
|-----------------------|--|---|
| 17.06.2019 | Освоила основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. | 5  |
| 18.06.2019 | Освоила критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критериями услуг по производству и реализации продукции предприятиями, в том числе быстрого обслуживания. | 5  |
| 19.06.2019 | Ознакомилась с идентификацией продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика. | 5  |
| 20.06.2019 | Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. | 5  |
| 21.06.2019 | Освоила с видами продукции в выпускаемые предприятием общественного питания: потребительского назначения (полуфабрикаты, готовая продукция). Ознакомилась с требованиями к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). | 5  |
| 22.06.2019 | Освоила особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов. Контроль качества проведения технологического процесса приготовления блюд. | 5  |

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: Практикант Иванова К. за время прохождения крашительских зондиров показав хорошее отношение к работе

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Практикант Иванова К. быстро вошел в коллектив, внимательна, исполнительна, трудолюбива, работы не боится. Рекомендована себя с положительной стороны.

Руководитель практики от организации

[Подпись]
(подпись)

Иванова К. А.
(расшифровка подписи)



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

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

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – Духовщинское Райпо ресторан «Фаворит», дана характеристика предприятия и цехов, особенности технологического процесса приготовления продукции на данном предприятии, проведения контроля качества на предприятии. Предоставлены не в полном объеме фотографии, схемы логично сделаны выводы и заключения.

Допущены небольшие нарушения в оформлении отчета, не достаточно полно раскрыты вопросы отчета.

Оценка руководителя практики от филиала – 4 (хорошо).

Общая оценка – 5 (отлично)

Руководитель практики от филиала



(подпись)

Секерина С.В.
(расшифровка подписи)

Отчет

по учебной практике
УП.04.01 Учебная практика

Профессиональный модуль
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Студент _____
(подпись)

Иванова Кристина Алексеевна
(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП-31

Руководитель практики от организации

Заведующая рестораном
(должность)

Никишина Людмила Александровна
(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«22» июня 2019 года

М.П.

Руководитель практики от филиала

Секерина Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«22» июня 2019 года

Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Характеристика предприятия общественного питания**
 - 2. Характеристика услуг предприятия общественного питания и их идентификация**
 - 3. Характеристика выпускаемой продукции предприятием общественного питания. Контроль качества продукции, применяемый на предприятии.**
 - 4. Нормативно-правовая документация предприятия (правила, сертификаты, СТП и т.д.), технологические карты, фотографии, схемы.**
- Выводы и предложения**

1. Характеристика предприятия общественного питания

Духовщинское райпо ресторан «Фаворит» находится по адресу: Смоленская обл., Духовщина, ул. Смоленская, 15/78. Время работы: понедельник, вторник, среда, четверг, пятница, суббота, воскресенье с 08:00- до 23:00. Общество является юридическим лицом, имеет право собственности, способен реализовать имущественные и личные неимущественные полномочия.

Интерьер обеденного и банкетного зала оформлен в светлых тонах. На полу уложена керамическая плитка. В ресторане постоянно звучит музыка. В обеденном зале имеются 40-50 посадочных мест, банкетном зал максимально может разместить 40 человек. Так же там имеется комната отдыха, где расположен бильярдный стол, гардероб, туалетные комнаты для посетителей. В ресторане проводят торжественные мероприятия, банкеты, семейные торжества, вечеринки.

Духовщинское райпо ресторан «Фаворит». Это комфортабельное предприятие питания, в котором организация питания сочетается с отдыхом посетителей. В услуги ресторана «Фаворит» непосредственно входят:

- изготовление кулинарной продукции по заказам потребителей, на предприятиях общественного питания;
- организация потребления и обслуживания;
- реализация кулинарной продукции;
- резервация столика;
- помощь в организации банкетов и фуршетов;
- заказ такси.

К услугам посетителей данного заведения относится, в том числе, и бесплатный Wi-Fi.

Организация и выполнение работ в ресторане «Фаворит» осуществляются при соблюдении законодательства РФ об охране труда, а также нормативных правовых актов, установленных Перечнем видов нормативных правовых актов,

утвержденным постановлением « О нормативных правовых актах содержащих государственные нормативные требования охраны труда».

Зал ресторана выдержан в нежно- персиковых тонах. Для придания оригинальности на стене в вестибюле висит картина с изображением Екатерины II. Для придания залу яркого антуража, использовались изысканные декоративные элементы (светильники, цветы, изделия ручной работы).

Мебель, изготовленная по специальному заказу, прекрасно вписывается в интерьер заведения и создает гармонию цветов и оттенков. В зале для дополнительного интерьера служат искусственные и живые цветы. Стены из звуконепроницаемого материала способствующего снижению шума. Столы обычные и банкетные стулья полумягкие и деревянные гармонируют со скатертями и стенами.

Ресторан «Фаворит» отличается красивым интерьером, высоким уровнем комфортности, широким выбором услуг и ассортиментом оригинальных, заказных и фирменных блюд, а также блюд, не включенных в меню. Столовое белье так же изготавливают на заказ в соответствии с общим художественным замыслом сервировки и интерьера зала.

Цех оснащен современным оборудованием: плитами, жарочными шкафами, электросковородами, фритюрницами, холодильными шкафами, производственными столами и стеллажами. Блюда производственного цеха, выпускаемые в ресторане, соответствуют требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, предприятия, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий и вырабатываются по технологическим инструкциям и картам, технико - технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

В ресторане «Фаворит» применяется холодильное оборудование, оборудование тепловой обработки, хлебопекарное и кондитерское оборудование, электромеханическое оборудование, барное оборудование, вспомогательное оборудование.

Холодильное оборудование.

Холодильные шкафы - предназначен для хранения бутылочного пива и соков в пакетах. Они снабжены стеклянными дверцами и большими удобными ручками.

Оборудование тепловой обработки.

Тепловая техника делится на такие виды:

- Плиты — газовые, электрические, индукционные, конвекционные;
- Пароконвектоматы — multifunctional устройства, сочетающие в себе функции плиты, фритюрницы, духовки;
- Жарочные шкафы — одни состоят из нескольких секций, которые разделяются теплоизоляционным материалом, другие являются простыми, с одним отделением. В каждом из отделений можно готовить одновременно разные блюда (мясо и рыбу, выпечку и овощи, другое).

Хлебопекарное и кондитерское оборудование оснащено:

- тестомесильной машиной;
- кондитерским миксером;
- расстоечный шкаф;

Электромеханическое оборудование.

- мясорубка;
- миксеры;
- слайсер;
- овощерезка;
- шприцы колбасные.

Барное оборудование.

К барному оборудованию также относятся:

- блендеры;
- соковыжималки;
- кофеварка;
- кофемашина.

Вспомогательное оборудование.

Другое немеханическое оборудование относится к нейтральному:

- 1) производственные столы — могут устанавливаться как в центральной части помещения, так и возле стены.
- 2) шкафы — для хранения расходников и посуды;
- 3) стеллажи, сушилки для посуды — для хранения посуды, чаще всего размещаются в помещении с посудомоечной машиной;
- 4) тележки - сервировочные, для сбора посуды, для конкретного кухонного инвентаря (противни, подносы, тарелки);
- 5) ванны для мытья посуды.

Барная зона оснащена кофемашиной, оборудованием для розлива пива, соков и газированных напитков, производства и колки льда, холодильниками для напитков.

Барная стойка организует пространство бара, около нее собираются посетители, она содержит в себе все элементы декора, передающие концепцию заведения. Посуда соответствует требованиям прочности, гигиеничности и красоты.

Для создания приятной и непринужденной обстановки, предусмотрено музыкальное оформление – приятная музыка, а также установлена телевизионная панель для просмотра телепередач. Банкетный зал имеет многофункциональную регулировку света, а также естественное освещение.

Повседневная форма обслуживания ресторана, характеризуется постоянным потоком посетителей, который формируется стихийно и непредсказуемо. Складывается из следующих элементов:

- приход гостей;
- прием заказа;
- расчет по окончании приема заказа;
- выполнение заказа;
- передача заказных блюд.

По окончании трапезы официанты относят посуду в специально отведенную зону. Затем обслуживающий персонал относит посуду на мойку. Из всего вышесказанного, можно сделать выводы, что данного ассортимента достаточно для удовлетворения спроса потребителей.

2. Характеристика услуг предприятия общественного питания и их идентификация

При идентификации товаров выявляют соответствие товаров аналогам (базовой модели) из однородной группы, характеризующимся ее совокупностью технологических показателей, или описанию товара на маркировке, в товарно-сопроводительных и нормативных документах и перечнях. Идентификационная экспертиза товара проводится с целью установления принадлежности данного изделия к той или иной однородной товарной группе или определенному перечню на основании характерных индивидуальных признаков, приведенных в нормативно-технической документации. По результатам идентификационной экспертизы могут быть приняты следующие заключения: является ли данное изделие пищевым продуктом; выявляется соответствие, несоответствие товара определенным требованиям, указанным в нормативно-технической документации; устанавливается сорт данного изделия; относится ли данное изделие к перечню запрещенных товаров имеющее определенные ограничения. При получении отрицательных результатов идентификационной экспертизы нельзя делать заключение о фальсификации товара. Просто может быть это новый товар, еще не включенный в нормативно-техническую документацию, или изделие выполнено в одном или нескольких экземплярах. Объектами идентификации являются товары, услуги, ценные бумаги (деньги, акции, вексели и др.), информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности. Субъектами, осуществляющими идентификацию товаров, являются все участники рыночных отношений, производитель - на стадии приемки сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий и при отпуске готовой продукции; торговая организация (торговый посредник) - на стадиях заключения договоров купли-продажи, приемки товаров и подготовки их к продаже. Потребитель также проводит идентификацию приобретаемого товара, делая это чаще всего по органолептическим показателям и не имея достаточной информации.

В зависимости от поставленных целей различают следующие виды идентификации: потребительская; товарно-партионная (товарной партии); ассортиментная (видовая); качественная; сортовая; специальная. Услуги общественного питания как важнейший объект для получения прибыли в сочетании с интересами потребителя представляет собой особый вид коммерческого бизнеса - производственно-коммерческий или коммерческую деятельность в организации коллективного употребления продукции (услуг) общественного питания.

Согласно Общероссийскому классификатору продукт производственно-коммерческой деятельности общественного питания - это услуги, которые подразделяются на 7 основных групп:

- услуг питания; услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультативные услуги;
- прочие услуги.

Услуга питания ресторана представляет собой изготовление, реализацию и организацию потребления широкого ассортимента блюд и изделий собственного производства из различных видов сырья, а также покупных товаров и винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

Услуга питания бара представляет собой изготовление и реализацию широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, а также создание условий для их потребления у барной стойки или в зале.

Услуга питания кафе представляет собой изготовление и реализацию кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их употребления на предприятии.

Услуга питания столовой представляет собой изготовление кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и др.), а также по созданию условий для реализации и организации их потребления на предприятии.

Услуга питания закусочной - это изготовление узкого ассортимента кулинарной продукции, в том числе из определенного вида сырья, а также создание условий для ее реализации и потребления.

Услуги питания других предприятий общественного питания осуществляются в пунктах быстрого обслуживания населения в виде отпуска обедов на дом, магазинов кулинарии и т.д.

Услуги, предоставляемые общественным питанием, имеют свою коммерческую стоимость. Одна часть стоимости услуги закладывается в цену продукции собственного производства, если эта продукция изготавливается из сырья и товаров, учитываемых на предприятии; другая часть услуг предоставляется по тарифам, установленным государством или разработанным на предприятии и утвержденным в установленном порядке; третья часть услуг может предоставляться бесплатно или со скидкой при условии покупки платных услуг.

3. Характеристика выпускаемой продукции предприятием общественного питания. Контроль качества продукции, применяемый на предприятии.

Под контролем качества понимается проверка соответствия количественных или качественных характеристик продукции или процесса, от которого зависит качество продукции, установленным техническим требованиям. Контроль качества продукции является составной частью производственного процесса и направлен на проверку надежности в процессе ее изготовления, потребления или эксплуатации.

Применяются следующие виды контроля:

- Контроль готовой продукции.
- Производственный контроль - контроль, осуществляемый на стадии производства.
- Сплошной контроль – проверка каждой единицы продукции в партии.
- Входной контроль - контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенный для использования при изготовлении, ремонте или эксплуатации продукции.
- Непрерывный контроль - контроль, при котором поступление информации о контролируемых параметрах происходит непрерывно.
- Выборочный контроль – контроль партии продукции путем проверки каждой единицы продукции, входящей в одну или несколько специально отобранных выборок из этой партии.

4. Нормативно-правовая документация предприятия (правила, сертификаты, СТП и т.д.), технологические карты, фотографии, схемы.

Качество продукции формируется на разработки продукции и сопровождается нормативно-технической документацией.

Техническое условие - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов.

Технологическая инструкция (ТИ) – один из документов, устанавливающих требования по производству, хранению и перевозке товаров. Разработка технологической инструкции может производиться для конкретного вида продукции или группы однородных товаров.

Виды нормативно – правовой документации:

В технологической карте ресторана указывается: наименование блюда, норма вложения сырья на одну порцию, расчет на определенное количество порций, приготавливаемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда. В картах написано краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, характеризуются требования к качеству блюда.

Сборники рецептов блюд.

В сборнике рецептов приводятся, технология и приготовления блюд, и нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции. В рецептурах указаны: наименования продуктов входящих в блюдо, нормы вложения, выход отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Выводы и предложения

Побывав на данном предприятии ресторан «Фаворит», можно сделать вывод о том, что здесь правильно и грамотно распределены рабочие зоны. Соблюдены все санитарно - гигиенические нормы и правила по технике безопасности.

В ресторане " Фаворит"разнообразный ассортимент холодных блюд и закусок, первых блюд, горячих блюд из рыбы, морепродуктов, сладких блюд. Вся выпускаемая продукция изготавливается по установленной рецептуре. При реализации соблюдаются нормированные условия и сроки хранения.

При прохождении практики в данном ресторане я ознакомилась с производственной инфраструктурой и ее характеристикой, изучила основные функции управления структурным подразделением, принимала участие в планировании работы в форме дневных заданий.