

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Шалогшева Анастасия Александровна

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
<b>Итого часов</b>	<b>108</b>

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

Задов  
Оценка

( \_\_\_\_\_ )  
прописью

3. База прохождения практики

Предприятие  
(организация):

Наименование

кассе „Терешок“

Руководитель практики от  
предприятия  
(организации)  
МП

Должность  
ФИО

зав. производств  
Чеников Олег Владимирович  
Чиф

Руководитель практики от  
филиала



преподаватель  
Несмелова Мария Михайловна

Несмелова Мария Михайловна

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** Малюшева

**Имя** Анастасия

**Отчество** Александровна

**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 Малогшева Анастасия Александровна

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) кафе „Теремок“  
( полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации) г. Ельня, ул. Первомайская, 20

#### Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Чинников Олег Владимирович  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: заведующий производством  
(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.

## СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1. 03.06.2019	<p align="center"><b>Тема 1. Ознакомление с предприятием</b></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 align="center"><b>Тема 2. Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия Сервизная и: бельевая.</b></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 align="center"><b>Моечная столовой посуды.</b></p> <p>Ознакомление с организацией работы, оборудованием и инвентарем моечных помещений, организацией рабочего места мойщика, подготовкой оборудования, инвентаря, моющих средств.</p> <p>Освоение порядка получения и сдачи посуды, приборов во время работы.</p>
4. 06.06.2019	<p align="center"><b>Тема 3. Изучение работы буфета (сервис-бара)</b></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, коктейле взбивалки, 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 хлеборезки. Освоение приемов нарезки хлеба механическим и ручным способами с соблюдением техники безопасности.</p>
9. 12.06.2019	<p align="center"><b>Тема 4. Изучение работы кассы и отчетности официанта</b></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	<p>Ознакомление с порядком оплаты заказов через кассу. Порядок отчетности официантов перед кассиром.</p>
12. 15.06.2019	<p>Изучение действующих инструкций о порядке расчетов с гостями в оформлении предварительных заказов.</p>

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	<b>Тема 5. Изучение меню и карты вин</b> 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.



«03» июня 2019 год

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

*Чуф*  
(подпись)

Ознакомлен:  
студент \_\_\_\_\_

*Ильч*  
(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Чижиков Олег Владимирович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Чиж Дата 03.06.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Чиж 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)

Малашева Анастасия Александровна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись МШ Дата 03.06.2019


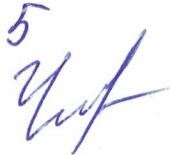

Подпись МШ Дата 03.06.2019

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_



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, подпись руководителя практики от организации
1. 03.06.2019	<p>Ознакомилась с предприятием его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания.</p> <p>Ознакомилась с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</p> <p>Ознакомилась с квалификационной характеристикой профессии - официант.</p>	4 
2. 04.06.2019	<p>Ознакомилась с организацией работы и оборудованием, порядком выдачи и приема посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Изучила виды и назначения посуды, приборов и столового белья.</p> <p>Ознакомилась с условиями хранения, системой учета посуды, приборов и столового белья, с 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>	5 
3. 05.06.2019	<p>Ознакомилась с организацией работы, оборудованием и инвентарем моечных помещений, организацией рабочего места мойщика, подготовкой оборудования, инвентаря, моющих</p>	5 

	<p>средств.</p> <p>Освоила порядок получения и сдачи посуды, приборов во время работы</p>	
<p>4.</p> <p>06.06.2019</p>	<p>Ознакомилась с месторасположением основного буфета, организацией его работы, оборудованием и инвентарем, связью с производственными и складскими помещениями, залом. Ознакомилась с подготовкой буфета и рабочего места к работе, приемами оформления буфетной витрины.</p>	<p>4 Chef</p>
<p>5.</p> <p>07.06.2019</p>	<p>Освоила правила безопасной эксплуатации холодильного шкафа, коктейле взбивалки, дозатора, весоизмерительного оборудования.</p> <p>Изучила ассортимент буфетной продукции. Овладела техникой отпуска буфетной продукции, приемами пользования буфетным инвентарем</p>	<p>5 Chef</p>
<p>6.</p> <p>08.06.2019</p>	<p>Освоила порядок расчета официанта с буфетом при получении буфетной продукции и сдачи стеклотары</p>	<p>5 Chef</p>
<p>7.</p> <p>10.06.2019</p>	<p>Ознакомилась с особенностями организации работы, оборудованием и инвентарем, ассортиментом горячих напитков кофейного буфета.</p>	<p>4 Chef</p>
<p>8.</p> <p>11.06.2019</p>	<p>Ознакомилась с работой хлеборезки. Освоила приемы нарезки хлеба механическим и ручным способами с соблюдением техники безопасности.</p>	<p>5 Chef</p>
<p>9.</p> <p>12.06.2019</p>	<p>Ознакомилась с местом расположения кассы. Изучила устройства контрольно-кассовой машины (ККМ), последовательность подготовки ее к работе. Освоила технику работы на контрольно-кассовой машине</p>	<p>4 Chef</p>
<p>10.</p> <p>13.06.2019</p>	<p>Ознакомилась с современными специализированными компьютерными системами расчета.</p>	<p>5 Chef</p>
<p>11.</p> <p>14.06.2019</p>	<p>Ознакомилась с порядком оплаты заказов через кассу. Ознакомилась с порядком отчетности официантов перед кассиром.</p>	<p>5 Chef</p>

12. 15.06.2019	Изучила действующие инструкции о порядке расчетов с гостями в оформлении предварительных заказов.	4 <i>Чеп</i>
13. 17.06.2019	Ознакомилась с видами, формами и правилами расчета за питание, с правилами расчетов за питание наличными деньгами, подтверждением переводчика, кредитными карточками и т.д.	5 <i>Чеп</i>
14. 18.06.2019	Ознакомилась с видами меню, правилами составления меню, порядком расположения холодных, блюд и закусок, первых блюд, горячих блюд, напитков, кондитерских изделий и т.д	5 <i>Чеп</i>
15. 19.06.2019	Ознакомилась с правилами оформления меню, с порядком обновления меню, предоставления информации потребителю об изменениях в меню.	5 <i>Чеп</i>
16. 20.06.2019	Ознакомилась с картой вин, правилами ее составления и оформления.	4 <i>Чеп</i>
17. 21.06.2019	В предприятии не представляются услуги сомелье.	4 <i>Чеп</i>
18. 22.06.2019	Анализировала меню и карты вин на день работы. Ознакомилась с другими средствами информации для потребителей, имеющимися на предприятии	5 <i>Чеп</i>

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: ответственная

### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Малышева Анастасия Александровна, обучающаяся группы МОП-21 по специальности 430201 „Организация обслуживания в общественном питании“ успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю УП.ПМ.05 „Выполнение работ по одной или нескольким прогрессивным рабочим, должностям служащих.“ в объеме 108 часов с 03.06.2019 по 22.06.2019г. в ЦП Епуре Ю.И. кафе „Теремок“

Руководитель практики

от организации

Чиф

(расшифровка подписи)

Чижиков О.В.



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Программа практики выполнена в полном объеме. Освоены профессиональные компетенции. Дневник и отчет содержат развернутые ответы на вопросы. В оформлении есть незначительные нарушения

Общая оценка

зачет

Руководитель практики от филиала

Несмелова

(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

*М*

(подпись)

*Малогина А.А*

(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП - 21

Руководитель практики от организации

*заведующий производством*

(должность)

*Ч*

(подпись)

*Чинников О.В.*

(фамилия, имя, отчество)

«22» июня 2019 года



Руководитель практики от филиала

*И*

(подпись)

*Жушкова 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**

Кафе «Теремок» это предприятие общественного питания с русской кухней.

Юридический адрес: Смоленская область, г.Ельня, ул. Первомайская д. 20

Кафе работает ежедневно с 12:00-02:00, без перерывов и выходных. Дизайн кафе сильно отличается от имеющихся предприятий общественного питания в г.Ельня и притягивает посетителей. Оформление отличается от других кафе г.Ельня тем, что в «Теремке» стиль зала выделяется домашним уютом. Дизайн кафе выполнен в современном стиле. Посадочные места сделаны из дерева, покрытые лаком с металлическим орнаментом, светлые стены, шторы гармонично сочетающиеся с цветом стен, на стенах вдоль всего предприятия развешаны картины.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ**

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

Меню – это перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре. Существуют следующие виды:

1. Меню со свободным выбором блюд.
2. Меню комплексного обеда (завтрака, ужина).
3. Меню бизнес -ланча.
4. Меню воскресного бранча.
5. Меню дневного рациона.
6. Меню диетического и детского питания;
7. банкетное меню;
8. меню тематических мероприятий.

В кафе «теремок» используются меню со свободным выбором блюд, меню комплексного обеда, меню банкетное, меню тематических мероприятий.

### **Принципы составления меню.**

Блюда перечисляются в последовательности приема пищи, от нейтральных к острым, от припущенных до отварных, тушеных, жареных.

Все блюда должны быть разноплановыми, меню не должно быть перенасыщенным и объемным, лучше периодически вводить в него новые блюда или делать специальные предложения. Меню должно быть красиво оформлено и удобно для прочтения. На первой странице приводится содержание меню, название блюд сопровождается их описанием.

Порядок расположения блюд в меню:

1. Блюда от Шеф-повара, фирменные блюда кафе.(В эту часть меню вносятся блюда, которые готовятся только в этом кафе.)
2. Холодные закуски ( блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из овощей, салаты, закуски из мяса и птицы, кисломолочные закуски).
3. Горячие закуски ( запеченные блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса (колбаски), овощные закуски (запеченные), мучные и яичные блюда.).
4. Супы ( прозрачные, супы-пюре, заправочные, холодные).
5. Горячие основные блюда ( блюда из рыбы, морепродуктах, мяса, овощные блюда, мучные, яичные блюда, каши).
6. Гарниры, соусы.
7. Десерты ( горячие (суфле), холодные (мороженое, сорбе), мучные (пирожное).
8. Горячие напитки.
9. Холодные напитки.
- 10.Хлебобулочные изделия.

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

Расчет с гостями является завершающим этапом обслуживания. В зависимости от порядка, установленного администрацией предприятия,



расчет с гостями может быть произведен после приема заказа и подачи холодных блюд или по окончании обслуживания.

Существуют следующие виды расчета с посетителями:

1. Наличными;
2. Расчет по кредитным картам;
3. Безналичными;

Перед подачей счета официант должен выяснить у гостя, не будет ли дан дополнительный заказ, и попросить разрешение на подготовку счета для оплаты.

Счет должен быть составлен правильно и точно. Чтобы у посетителей не оставалось сомнений в правильности суммы, которую он платит официанту, на предприятиях общественного питания введена практика подавать посетителю счет, в котором вписаны все блюда и напитки, цена каждого из них в отдельности и общая сумма заказа. После окончания завтрака, обеда или ужина посетитель оплачивает счет. Официант заканчивает оформление 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. Если оплаченная сумма точно соответствует сумме, указанной в счете, официант благодарит и берет ее с тарелки. Если официант должен дать сдачу, он кладет сдачу на ту же тарелочку и снова подает посетителю.

### **2.3. Меню предприятия, сервировка столов ежедневная**

В меню кафе «Теремок» имеются следующие блюда:

1. Фирменные блюда ( борщ «Теремовский», вареники с картофелем и грибами, пельмени);
2. Холодные закуски ( салат «оливье», салат «оливье» постный, салат «русский цезарь», салат винегрет постный, салат «витаминчик с орешками», Салат «Весна», блины сытные ( блин двойной с ветчиной и сыром, блин «куриный богатырь», блин «Илья Муромец»));

3. Горячие закуски ( Омлет с ветчиной, грибами и луком, омлет с зеленью, томленая куриная грудка с гарниром на выбор, котлеты домашние, буженина с гарниром на выбор, сырники);
4. Супы ( Борщ постный с булочкой, лапша куриная с фрикадельками, крошка домашняя на квасе, суп гороховый с булочкой, суп грибной с чипсами, сырный крем-суп, Уха из форели по-фински);
5. Горячие основные блюда ( гречка с бужениной, гречка с ветчиной и сыром, картофель запеченный, соленые огурцы, лук-фри и зелень, картофель по-фермерски, макароны по-флотски, макароны карбонара);
6. Гарниры и соусы ( картофель-фри, картофель по-деревенски, картофель запеченный, соленые огурцы, лук-фри, каши, соус сырный, томатный соус, майонезный соус, соус горчица, соус кетчуп, соус сливочный с хреном, соус яблочный);
7. Десерты ( банановый десерт со сладкой начинкой и орешками, десерт гурьевский с вареньем и орешками, десерт гурьевский с шоколадным кремом, десерт гурьевский со смородиной, с сгущенным молоком, малиной и тп, блины сладкие);
8. Горячие напитки (кофе: Американо, капучино, латте, эспрессо, сбитень медовый, цикорий, чай: черный, зеленый, Краснодарский с душицей и ромашкой, облепиховый чай, глинтвейн малиновый, классический);
9. Холодные напитки ( кока-кола, молоко в стакане, пиво, бонаква, спрайт, фанта, сок «Gish», фьюз-чай);
10. Хлебобулочные изделия ( булочка пшеничная, булочка ржаная, чипсы блинные в уголке);

**Сервировка столов.** В кафе «Теремок» минимальная предварительная сервировка столов состоит из закусочной и пирожковой тарелок, столовых вилки и ножа, фужера, льняной салфетки, солонки, перечницы, вазочки с цветами.

Сервировку стола начинают с расстановки посуды из фарфора, затем раскладывают столовые приборы, ставят посуду из стекла или хрусталя для напитков, салфетки, специи, цветы. Пепельницы не входят в обязательную сервировку, их ставят по просьбе посетителей.

Столы в зале кафе рассчитаны на 2-6 посетителей. При организации торжеств, банкетов столы группируют.

Сервировка стола кафе может быть предварительной и праздничной. Предварительная сервировка стола представляет собой расстановку минимального количества приборов и посуды, соответствующую времени обслуживания.

При ежедневной сервировке стола в первую очередь стол застилают скатертью, потом расставляют тарелки, затем ставят хрусталь или стеклянную посуду, красиво кладут салфетки и расставляют приборы для специй и пепельницы.

Салат «Весна»	
Выход в готовом виде: 120 гр	
<b>Калькуляция</b>	<b>Технология</b>
1. о. огурец свежий порезка - 30 г	Салат помыть, крупно нарезать, огурец
2. к. редис порезка - 20 г	редис нарезать кружочками, лук
3. яйцо - 1 шт / 24 г	панировать. Майонез перемешать со
4. сметана - 21/20 г	сметаной. В салатник положить наре-
5. л. салат листовой порезка - 10 г	занные листья салата, редис, огурец, по-
6. майонез - 10 г	ложить сметаной с майонезом, посыпать
7. к. лук зеленый порезка - 9 г	зеленым луком и положить 2 ложки ан-
Выход: 120 г	на.

Рисунок 1 – технологическая схема приготовления салата «весна»

## **ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

В заключение своего отчета хочу сказать, что при прохождении учебной практики особых трудностей не возникало. Было очень интересно знакомиться с работой официанта.

Во время прохождения практики я ознакомилась с характеристикой предприятия общественного питания и с характеристикой обслуживания в кафе «Теремок», а именно с видами меню их правильным составлением, с основными правилами расчета с посетителями, с сервировкой столов.

Думаю, что опыт, полученный мной на данной практике, несомненно, пригодится мне в дальнейшем при построении своей профессиональной деятельности.