

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
код и наименование специальности

Группа МОП -31

успешно прошел(ла) производственную практику

ПП.05.01 Производственная 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 216 часов с «04» мая 2020 г. по «13» июня 2020 г.

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

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Тема 1. Материально-техническая, и информационная база деятельности бара	12
Тема 2. Подготовка бара к обслуживанию. Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков.	18
Тема 3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	18
Тема 4. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	18
Тема 5. Приготовление длинных, смешанных напитков	18
Тема 6. Приготовление коротких и средних смешанных напитков	18
Тема 7. Приготовление напитков для компании	18
Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов и коктейлей-диджестивов	36

Тема 9. Приготовление горячих напитков	18
Тема 10. Отработка навыков обслуживания посетителей, в баре	42
<i>Итого часов</i>	216

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

4 хорошо
Б (отлично)

Оценкаподпись

3. База прохождения практики

Предприятие
(организация):

Наименование

корп. «Ас Траект»

Руководитель практики от
предприятия
(организации)
МП



Должность
ФИО

директор
Башенков А.И.

Подпись

Башенков

Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО
Подпись

преподаватель
Несмелова Мария Михайловна

Несмелова

Дата « 13 » июня 2020 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
производственной практики
(указать вид практики)

ПП.05.01 Производственная 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)

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 «04» мая 2020 года по «13» июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

Пономарева К.С.

Контактный тел.: 38-87-51

«04» мая 2020 года

Студентка Никитина Дарья Сергеевна _____
Направляется в организацию для прохождения производственной практики
практики в период с «04» мая 2020 года по «13» июня 2020 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

ООО «Икар», кафе «На троих» _____
(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации)

г. Смоленск, ул. Беляева, 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.

– Производственная практика направлена на получение 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:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1. 04.05.2020	<p align="center">Тема 1. Материально-техническая, и информационная база деятельности бара</p> <p>Ознакомление с помещениями бара, их оснащением. Изучение модели и конструктивных особенностей барной стойки. Анализ и оценка планировочного решения и интерьера зала, его оснащения мебелью, места расположения и оформления барной стойки.</p> <p>Ознакомление с формой и условиями расчета с посетителями (кассовая машина или компьютерная система для расчета).</p> <p>Ознакомление с видами оборудования, используемого в баре, его назначением и размещением. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования бара.</p>
2. 05.05.2020	<p>Ознакомление с видами и ассортиментом посуды, используемой в баре. Ознакомление с меню и картой вин и коктейлей бара, их оформлением. Владение навыками составления различных вариантов меню и карты вин и коктейлей в соответствии с назначением и предъявляемыми требованиями. Ознакомление с другими средствами информации для потребителей, имеющимися в баре.</p>
3. 06.05.2020	<p align="center">Тема 2. Подготовка бара к обслуживанию. Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков.</p> <p>Проверка исправности и подготовка к работе оборудования бара. Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов. Подготовка к работе инвентаря и мерной посуды.</p> <p>Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления различных коктейлей, другими основными, дополнительными и сопутствующими компонентами.</p> <p>Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации.</p>
4. 07.05.2020	<p>Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Подготовка и оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.</p> <p>Ознакомление с основными правилами приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи, в смесительном стакане. Освоение техники приготовления напитков методами: "shake", "blend", "build", "stir".</p>
5. 08.05.2020	<p>Овладение навыками использования различных мер объема и работы с джиггером.</p> <p>Подготовка льда. Отработка элементов фристайла.</p> <p>Отработка навыков порционирования и разлива напитков в посуду для</p>

	отпуска на счет (spil-stop). Овладение навыками подбора и подготовки элементов оформления готовых напитков.
6. 09.05.2020	Тема 3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков Ознакомление с ассортиментом безалкогольных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре. Отработка навыков подбора посуды для подачи безалкогольных коктейлей. Отработка техники смешивания компонентов с соблюдением очередности и пропорциональности, метода приготовления.
7. 11.05.2020	Овладение приемами приготовления и оформления безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы, физы, флипы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры. .
8. 12.05.2020	Анализ отличительных особенностей ингредиентов, технологии и методов приготовления, отпуска безалкогольных смешанных напитков различных групп.
9. 13.05.2020	Тема 4. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков Ознакомление с ассортиментом тонизирующих прохладительных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре.
10. 14.05.2020	Овладение навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.
11. 15.05.2020	Анализ отличительных особенностей состава ингредиентов, метода приготовления, посуды для подачи, элементов декора тонизирующих прохладительных напитков различных групп.
12. 16.05.2020	Тема 5. Приготовление длинных, смешанных напитков Ознакомление с ассортиментом длинных смешанных напитков различных групп («хайбол», «Коллинз», «кулер»), приготавливаемых в баре.
13. 18.05.2020	Подготовка посуды, инвентаря, льда, основных компонентов, элементов декора.
14. 19.05.2020	Отработка последовательности и техники соединения компонентов, методов приготовления. Отработка приемов оформления и отпуска готовых напитков
15. 20.05.2020	Тема 6. Приготовление коротких и средних смешанных напитков Ознакомление с ассортиментом коротких смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска. Подбор посуды и инвентаря.
16. 21.05.2020	Отработка навыков смешивания компонентов, разлива напитков различных групп (джулепы, сангари, фиксы, коблеры), приготавливаемых в баре, с особенностями их приготовления и отпуска.
17. 22.05.2020	Отработка навыков подбора посуды для отпуска, смешивания компонентов с соблюдением последовательности и пропорциональности, оформления и отпуска средних смешанных напитков.
18. 23.05.2020	Тема 7. Приготовление напитков для компании Ознакомление с особенностями приготовления и ассортиментом напитков для компании, реализуемых в баре.

19. 25.05.2020	Отработка технологии и навыков приготовления и оформления пуншей (горячего и холодного), крушонов. Подбор посуды для отпуска напитков. Отработка навыков подачи напитков для компании.
20. 26.05.2020	Отработка технологии и навыков приготовления и оформления глинтвейна, сбитня, медового напитка. Подбор посуды для отпуска напитков. Отработка навыков подачи напитков для компании.
21. 27.05.2020	Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов и коктейлей-диджестивов Ознакомление с ассортиментом наиболее популярных коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре.
22. 28.05.2020	Овладение навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей-аперитивов на основе джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин.
23. 29.05.2020	Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: сауэр, фрозен, со сливками.
24. 30.05.2020	Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: слоистые, ойстер, кордиал.
25. 01.06.2020	Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: фраппе, мист, фруктовых с шампанским.
26. 02.06.2020	Анализ отличительных особенностей состава ингредиентов, технологии, методов приготовления, оформления, отпуска коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп.
27. 03.06.2020	Тема 9. Приготовление горячих напитков Ознакомление с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре. Посуда, инвентарь, оборудование, используемое при приготовлении различных горячих напитков.
28. 04.06.2020	Приобретение навыков приготовления и отпуска кофе: по-восточному, эспрессо, капучино, ирландский, мексиканский, французский.
29. 05.06.2020	Освоение навыков обжаривания кофейных зерен, размалывания их в кофемолке, приготовления кофе в эспрессо-кофеварке.
30. 06.06.2020	Тема 10. Отработка навыков обслуживания посетителей, в баре Отработка элементов подготовительного этапа обслуживания: подготовка рабочего места, получение посуды, приборов, столового белья.
31. 08.08.2020	Подготовка к работе оборудования, инвентаря, инструментов; получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров), их документальное оформление; подготовка к продаже готовой продукции производства и покупных товаров; оформление витрин; рациональное размещение на барной стойке необходимой посуды, приборов, инвентаря, сырьевых компонентов, элементов декора и т.д.
32. 09.06.2020	Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей на день работы.
33. 10.06.2020	Отработка навыков приготовления и оформления простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок, десерта (мороженое).
34. 11.06.2020	Основной этап обслуживания. Встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей,

	прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, кондитерской продукции и пр. с использованием метода убеждающей продажи, выполнение заказа.
35. 12.06.2020	Отработка навыков самостоятельного приготовления и подачи коктейлей, обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале бара. Сочетание элементов обслуживания в зависимости от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий посетителя
36. 13.06.2020	Заключительный этап обслуживания. Освоение навыков расчета с посетителями в баре. Сбор посуды, уборка барной стойки, инструментов, инвентаря. Ознакомление с отчетностью в баре. Овладение навыками составления отчетной документации

М.П.

(печать организации)



«04» мая 2020 год

Руководитель практики
от организации _____

Иванов
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

Иванов
(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Баженов Андрей Иванович

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Баж Дата 04.05.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Баж Дата 04.05.2020

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 Ник Дата 04.05.2020

Подпись Ник Дата 04.05.2020

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка, подпись руководителя практики от организации
1	Ознакомилась с помещениями бара, их оснащением. Ознакомилась с формой и условиями расчета с посетителями. Ознакомилась с видами оборудования, используемого в баре. Освоила правила безопасной эксплуатации оборудования бара.	5 <i>Халеев</i>
2	Ознакомилась с видами и ассортиментом посуды, используемой в баре. Ознакомилась с меню и картой вин и коктейлей бара, их оформлением. Овладела навыками составления различных вариантов меню и карты вин и коктейлей в соответствии с назначением и предъявляемыми требованиями. Ознакомилась с другими средствами информации для потребителей, имеющимися в баре.	5 <i>Халеев</i>
3	Подготовительный этап заключается в организации бесперебойного процесса работы бара. Обслуживающий персонал подготавливает оборудование, посуду, инвентарь, мебель, барную стойку к работе. Для этого необходимо содержать все рабочие поверхности в чистоте, иметь запас чистящих средств. Ознакомилась с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления различных коктейлей, другими основными, дополнительными и сопутствующими компонентами. Ознакомилась с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации.	5 <i>Халеев</i>
4	В процессе работы бармен должен ставить на место каждый предмет, периодически протирать высокую и низкую поверхности барной стойки влаговпитывающими салфетками, а также протирать бутылки влажной и сухой салфетками. На рабочем месте бармена должны быть три чистых полотенца для протирки и полирования посуды. Зеркала на стенках бара необходимо протирать, используя специальные средства и вытирать до блеска сухими салфетками. Перед началом работы бармен подготавливает	5 <i>Халеев</i>

	инвентарь и посуду. Проверяет наличие трещин, сколов, дефектов. Поврежденную посуду списывают по акту и заменяют на новую. Ознакомилась с основными правилами приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи, в смесительном стакане. Освоила техники приготовления напитков методами: "shake", "blend", "build", "stir".	5 Balls
5	Овладела навыками использования различных мер объема и работы с джиггером. Отработала навык порционирования и разлива напитков в посуду для отпуска на счет (spil-stop). Овладела навыками подбора и подготовки элементов оформления готовых напитков.	5 Balls
6	Ознакомилась с ассортиментом безалкогольных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре. Отработала навыки подбора посуды для подачи безалкогольных коктейлей. Отработала техники смешивания компонентов с соблюдением очередности и пропорциональности, метода приготовления	5 Balls
7	Овладела приемами приготовления и оформления безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы, физы, флипы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры.	5 Balls
8	Смешанным называют напиток, состоящий из основного компонента (базы) и добавленных смягчающих, сглаживающих и вкусоароматических компонентов, включая возможный наполнитель. Смешанный напиток, состоящий из базы, смягчающего, сглаживающего, вкусоароматического компонентов с использованием ароматических модификаторов и в некоторых случаях эмульгаторов, называется коктейлем. Кроме того, в состав смешанных напитков входят наполнители.	5 Balls
9	Ознакомилась с ассортиментом тонизирующих прохладительных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре.	5 Balls
10	Овладела навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.	5 Balls

11	<p>Основная роль напитков - утоление жажды и восполнение потери воды в организме. Напитки принято разделять либо на алкогольные и безалкогольные, либо на холодные и горячие. К холодным напиткам относятся коктейли, соки, морсы, квасы, лимонады и различные газированные воды. Горячие напитки -- это чай, кофе, какао, шоколад. Благодаря содержащимся в них эфирным маслам, кофеину, теобромину они обладают тонким приятным ароматом. Но главное влияние напитков на организм человека заключается в их тонизирующем и очищающем воздействии.</p>	5 баллов
12	<p>Ознакомилась с ассортиментом длинных смешанных напитков различных групп («хайбол», «Коллинз», «кулер»), приготавливаемых в баре.</p>	5 баллов
13	<p>Необходимое барное оборудование можно разделить на 2 категории: основное и вспомогательное. К основному относят электромеханическое оборудование (кофеварки и кофемашины, блендеры, миксеры и соковыжималки, генераторы и измельчители льда), к вспомогательному относят: инвентарь, посуду (в основном стекло) и предметы сервировки.</p>	5 баллов
14	<p>Отработала последовательность и технику соединения компонентов, методов приготовления. Отработала приемы оформления и отпуска готовых напитков</p>	5 баллов
15	<p>Ознакомилась с ассортиментом коротких смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска.</p>	5 баллов
16	<p>Отработала навык смешивания компонентов, разлива напитков различных групп (джупелы, сангари, фиксы, коблеры), приготавливаемых в баре, с особенностями их приготовления и отпуска</p>	5 баллов
17	<p>Отработала навык подбора посуды для отпуска, смешивания компонентов с соблюдением последовательности и пропорциональности, оформления и отпуска</p>	5 баллов

	средних смешанных напитков	
18	Ознакомилась с особенностями приготовления и ассортиментом напитков для компании, реализуемых в баре	5 Ballz
19	Отработала технологию и навык приготовления и оформления пуншей (горячего и холодного), крушонов. Отработала навык подачи напитков для компании.	5 Ballz
20	Отработала технологию и навык приготовления и оформления глинтвейна, сбитня, медового напитка. Отработала навык подачи напитков для компании.	5 Ballz
21	Ознакомилась с ассортиментом наиболее популярных коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре	5 Ballz
22	Овладела навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей-аперитивов на основе джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин.	5 Ballz
23	Приобрела навык приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: сауэр, фрозен, со сливками.	5 Ballz
24	Приобрела навык приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: слоистые, ойстер, кордиал.	5 Ballz
25	Приобрела навык приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: фраппе, мист, фруктовых с шампанским.	5 Ballz
26	Диджестивы - это коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды. В зависимости от входящих в их состав компонентов и способов приготовления они делятся на виды: коктейли сауэр, коктейли со сливками, коктейли кордиал, коктейли флип, коктейли смэш и коктейли ойстер. Аперитив открывает трапезу, пьют перед приемом пищи для возбуждения аппетита. Могут быть	5 Ballz

	алкогольные и безалкогольные. Относятся к группе шот дринкс, не превышают 100мл.	
27	<p>Ознакомилась с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре. Основным оборудованием любого бара является барная стойка, длина и форма которой меняются в зависимости от размеров и конфигурации помещения. Она должна отвечать следующим требованиям: обеспечивать удобную связь с подсобными помещениями, кладовой и моечной посуды, обеспечивать размещение за стойкой максимального количества мест, поскольку потребители в основном предпочитают барной стойке. К барного инвентаря принадлежат стаканы мерные, различные по назначению и конструкции пробки для бутылок. Для закрывания служат простые стопорные пробки, а также специальные для бутылок с безалкогольными газированными напитками и шампанским. Для разливки используют пробки, внутри которых находятся две трубочки различного диаметра (обычно одна расположена внутри другой): большая - для напитка, меньше - для воздуха. Изготавливают их из пластмассы или металла. В пробках для разливки ликеров трубочка шире. Для отмеривания порции напитка служат дозаторные пробки.</p>	5 баллов
28	Приобрела навык приготовления и отпуска кофе: по-восточному, эспрессо, капучино, ирландский, мексиканский, французский.	5 баллов
29	Освоила навык обжаривания кофейных зерен, размалывания их в кофемолке, приготовления кофе в эспресс-кофеварке.	5 баллов
30	Отработала элементы подготовительного этапа обслуживания: подготовка рабочего места, получение посуды, приборов, столового белья.	5 баллов
31	Подготовка к работе оборудования, инвентаря, инструментов; получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров), их документальное оформление; подготовка к продаже готовой продукции производства и покупных товаров; оформление витрин; рациональное размещение	5 баллов

	на барной стойке необходимой посуды, приборов, инвентаря, сырьевых компонентов, элементов декора и т.д.	5 Балл
32	Ознакомилась с меню, картой вин и коктейлей на день работы	5 Балл
33	Отработала навык приготовления и оформления простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок, десерта (мороженое).	5 Балл
34	<p>Меню - это перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане на данный день с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов. Меню - это визитная карточка ресторана и средство рекламы. Приветствуйте пришедших гостей. Подойдите к столу, как только гостям подали меню.</p> <p>Улыбнитесь и представьтесь гостям. Помогайте гостям при выборе напитков, задавайте наводящие вопросы: «Вы предпочитаете алкогольные или безалкогольные напитки? Желаете попробовать наш фирменный напиток «Миндальный поцелуй»?». В Ваших вопросах не должно быть отрицательной частицы «не»: «Не желаете...». После того, как вы выяснили предпочтения гостей, предложите на выбор 2-3 подходящих напитка.</p>	5 Балл
35	Отработала навык самостоятельного приготовления и подачи коктейлей, обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале бара.	5 Балл
36	Освоила навык расчета с посетителями в баре. Сбор посуды, уборка барной стойки, инструментов, инвентаря. Ознакомилась с отчетностью в баре. Овладела навыками составления отчетной документации	5 Балл

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: _____

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ руководителя практики от организации

Во время прохождения практики Никитина Д.С. проявил себя дисциплинированным, стремился к получению новых знаний, навыков и умений. Не смотря на короткий срок прохождения практики, смогла охватить большой объем необходимой информации.

Руководитель практики
от организации

(подпись)

(расшифровка подписи)

МП



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 производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в полной мере были освоены следующие дополнительные профессиональные компетенции:

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.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит полную характеристику предприятия общественного питания – ООО «Икар», дана характеристика обслуживания на данном предприятии. Предоставлены необходимые, фотографии, карта вин и коктейлей, рецепты коктейлей, выполненные практикантом, сделаны выводы и предложения. В отчете нарушены требования к оформлению.

Оценка руководителя практики от филиала - 4(хорошо).

Общая оценка - 4(хорошо).

Руководитель практики от филиала



Несмелова М.М

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 производственной практике

ПП.05.01 Производственная 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

Нес
(подпись)

Никитина Дарья Сергеевна

(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП-31

Руководитель практики от организации

Директор

(должность)

Башинев А. И

(фамилия, имя, отчество)

«13» июня 2020 года

Руководитель практики от филиала

Нес
(подпись)

Несмелова Мария Михайловна

(фамилия, имя, отчество)

«13» июня 2020 года

Смоленск, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2. ХАРАКТЕРИСТИКА БАРА НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

2.1. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы и методы приготовления смешанных напитков.

2.2. Анализ соответствия посуды бара его стилю, специализации, классу обслуживания, критериям прочности и безопасности. Ознакомление с инструментами и инвентарем бара (шейкеры, блендеры, миксеры и т.д.). Знакомство с имеющимися в баре барными аксессуарами.

2.3. Составить рецептуру 5 коктейлей

2.4. Карта вин и коктейлей, барная стойка, подача коктейлей (фотографии, схемы)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

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- 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 БАРА НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

2.1. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы и методы приготовления смешанных напитков

Работа бармена включает подготовительный, основной и заключительный этапы обслуживания.

Подготовительный этап заключается в организации бесперебойного процесса работы бара. Обслуживающий персонал подготавливает оборудование, посуду, инвентарь, мебель, барную стойку к работе. Для этого необходимо содержать все рабочие поверхности в чистоте, иметь запас чистящих средств.

Все электрические приборы и машины в баре должны быть в рабочем состоянии. Необходимо осуществлять проверку оборудования на соответствие техническим требованиям. Шейкеры, барные стаканы, джиггеры должны быть недеформированными.

Подготовительные работы включают в себя следующее:

- – протирку барной стойки с внутренней и внешней сторон, рабочих поверхностей, витрины, зеркал, бутылок перед началом работы и в конце рабочего дня;
- – расстановку столов и стульев в зале;
- – проветривание помещения;
- – размещение чистых полотенец и полотняных салфеток на рабочем месте;
- – проверку наличия продуктов и запасов;
- – подготовку рабочего места: посуды, инвентаря, мерных инструментов, ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

В процессе работы бармен должен ставить на место каждый предмет, периодически протирать высокую и низкую поверхности барной стойки

влаговпитывающими салфетками, а также протирать бутылки влажной и сухой салфетками. На рабочем месте бармена должны быть три чистых полотенца для протирки и полирования посуды.

Зеркала на стенках бара необходимо протирать, используя специальные средства и вытирать до блеска сухими салфетками.

Перед началом работы бармен подготавливает инвентарь и посуду. Проверяет наличие трещин, сколов, дефектов. Поврежденную посуду списывают по акту и заменяют на новую.

Посуду моют в посудомоечной машине сразу после ее использования или в моечных ваннах горячей водой с применением разрешенных моющих средств.

Полируя бокал, следует держать его против света на уровне груди. Это позволяет определить чистоту полируемой посуды не только бармену, но и посетителю. Необходимо следить за тем, чтобы каждый напиток подавался в соответствующем бокале.

Инвентарь, необходимый для приготовления коктейлей, располагают на нижней стойке бара:

- – шейкер – в разобранном и перевернутом виде на полотняной салфетке;
- – джиггер – в стакане с чистой водой, рядом с другими мерными емкостями в перевернутом виде;
- – барную ложку – в высоком стакане с чистой водой.

В процессе приготовления коктейлей воду в стакане постоянно заменяют.

В удобном для бармена месте на рабочей поверхности барной стойки на полотняной салфетке располагают барные нож-вилку, шипцы, нож-сомелье, штопор, открывалки, щипцы для открывания шампанского.

Согласно плану размещения мебели в зале осуществляют расстановку столов, стульев, оформляют верхний модуль барной стойки, на котором размещают композиции из цветов, пепельницы, зажигалки или спички и другие

аксессуары. Карты вин и коктейлей располагают на верхнем модуле бара. Они должны находиться в папках и содержаться в чистоте.

Товарные запасы бара зависят от площади занимаемого ими помещения и объема товарооборота. Формирование товарных запасов начинается с проверки наличия базисных напитков: крепкоалкогольных, столовых, игристых, ароматизированных и десертных вин, ликеров, бальзамов, пряных настоек, бочкового, бутылочного и баночного пива, газированной воды, соков, сиропов.

Для приготовления соков фреш и гарниров к коктейлям необходимо иметь в баре свежие ягоды, фрукты, овощи в ассортименте, консервированные плоды. После проверки готовности бара к обслуживанию проверяют качество работы музыкальной аппаратуры, наличие условий для доброжелательного, внимательного и быстрого обслуживания посетителей.

Во многих ресторанах для желающих воспользоваться только продукцией бара отводятся места, отделенные перегородками или цветочными композициями, а также отдельные небольшие кабины, где устанавливают журнальные столики, банкетки, кресла и полукресла для отдыха. В обязанности бармена входит подготовка этих помещений к обслуживанию. На столиках располагают пепельницы, настольные зажигалки или спички, карты вин и коктейлей, чипсы, орешки, маслины, оливки. Если гости заказывают пиво, то предлагают различные виды сушеных изделий – кальмары, сырные палочки, крекеры, сухарики и др.

Подготовка оборудования бара к работе. Приступая к эксплуатации оборудования, бармен должен пробить его исправность на холостом ходу. Для каждого вида оборудования существуют определенные правила размещения на рабочем месте и эксплуатации.

Холодильные шкафы со стеклянными дверцами предназначены для хранения бутылочного и баночного пива, прохладительных напитков, соков, белых столовых и игристых вин, водок. Их располагают на передней линии и по

краям барной стойки. Стекланные дверцы и полки внутри холодильных шкафов должны быть чистыми.

Льдогенераторы используют для получения коктейльного льда. Они могут иметь различную производительность: 20, 26, 49 и 75 кг льда в сутки.

Льдогенераторы производительностью 20 и 26 кг размещают на нижней стойке бара, а производительностью 49 и 75 кг устанавливают в линию встроенного оборудования барной стойки.

Льдогенераторы более высокой производительности размещают в подсобном помещении бара. К льдогенераторам должна быть подведена холодная вода. Лед из них берут пластиковым совком. Для того чтобы реже открывать крышку льдогенератора, на барной стойке располагают специальную емкость для льда – айс-бакет. В конце смены льдогенератор отключают и освобождают камеру от льда.

Кофе-машины – полуавтоматические и автоматические кофе-машины с кофе-дозатором или без него в барах используются для приготовления фильтрованного кофе. Раздаточная группа кофе-машины, обычно от одной до четырех, свидетельствует о ее производительности. Каждая группа может производить около 120 чашек эспрессо в 1 ч. Наиболее распространены в барах и кофейнях России двух- и трехгрупповые кофе-машины. Каждый тип кофе-машины имеет кофемолку. Кофе-машину и кофемолку располагают справа от бармена.

При эксплуатации кофе-машины и кофемолки бармен должен руководствоваться следующими правилами:

- – для определения нужной степени помола кофе необходимо сделать несколько помолов небольшого количества кофейных зерен с тем, чтобы выявить степень засорения фильтра и правильно выбрать помол кофейных зерен для данной кофе-машины;

- – после приготовления каждой порции кофе фильтродержатель не моют, а выбивают из него использованный кофе;
- – кофе наливают всегда в подогретую чашку;
- – фильтродержатель должен находиться в раздате кофе-машины;
- – ежедневно в конце смены кофе-машину следует промыть чистой водой, а раз в месяц – с использованием моющих средств.

Посудомоечные машины используют в барах для мытья тарелок, чашек, бокалов, стаканов. Их располагают недалеко от края барной стойки для удобства обслуживания. Рядом с посудомоечной машиной с одной стороны располагают стол для сбора использованной посуды и бачок для сбора отходов, а с другой – стол чистой посуды.

Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить ее чистоту. При работе посудомоечной машины следует:

- – использовать только разрешенные моющие средства и правильную их дозировку;
- – в случае использования жесткой воды установить смягчитель-фильтр;
- – перед тем как поместить в нее посуду следует вручную очистить машину от остатков пищи, а наиболее загрязненную предварительно ополоснуть с помощью душевого устройства.

Постмикс – аппарат для смешивания сиропов с углекислым газом и водой. Рядом с ним располагают стеклянную посуду для подачи воды. При приготовлении газированных напитков стакан вставляют в держатель аппарата вертикально. По окончании работы проводят влажную уборку рабочего места.

Драфт – установка для отпуска разливного пива. Перед розливом пива бокалы, стаканы, кружки ополаскивают холодной водой. Каждую емкость держат под углом так, чтобы струя пива была направлена в середину стенки

емкости. Наливают пиво в 2-3 приема, чтобы уменьшить объем пены. Нефильтрованное пиво наливают в 6-8 приемов.

Электрическая соковыжималка используется для приготовления соков фреш. Овощи, фрукты промывают, очищают от кожицы и загружают в резервуар машины. После каждого использования ее промывают.

Электрическая льдодробилка – машина для измельчения льда. Она имеет два режима работы для приготовления льда фраппе и мист. В конце смены резервуар машины промывают.

Блендер – электромиксер, применяется для приготовления замороженных напитков, коктейлей с фруктами, молоком, яйцом и других смешанных напитков. Для приготовления коктейлей из фруктов со льдом и замороженных коктейлей целесообразно использовать блендер из нержавеющей стали с большой мощностью электродвигателя. После каждого использования емкость и крышку блендера тщательно промывают и насухо вытирают.

Электрический чайник используется для приготовления кипятка. Его заполняют фильтрованной водой и регулярно очищают от накипи.

Настольная электрическая плита используется для приготовления кофе в турке или джезве. Иногда она выпускается в комплекте с лотком из нержавеющей стали для песка. Такой комплект применяется для приготовления кофе по-восточному и по-турецки.

По способу приготовления все коктейли можно разделить на четыре группы. Некоторые коктейли готовятся сразу несколькими способами.

1. **Метод «БИЛД»** - метод построения, включает в себя все коктейли, приготовленные непосредственно в питьевом бокале. Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринок, лонг – дринок, коктейли типа В&В, слоистые коктейли, горячие коктейли

2. **Метод «СТИР»** - приготовление в смесительном стакане. Применяется для охлаждения легкосмешиваемых компонентов. Этим методом

готовятся такие коктейли, как Мартини и Манхэттен. Коктейли, приготовленные этим методом, подаются охлажденными, безо льда, и как правило в коктейльной рюмке, которую следует предварительно охладить. Коктейли по этому методу готовятся следующим образом: смесительный бокал наполняется на $\frac{2}{3}$ льдом, затем наливаются все компоненты и перемешиваются барной ложкой вращательным движением, вдоль стенок смесительного бокала, в течение 5-6 сек., после чего приготовленный напиток процеживается через стрейнер в питьевой бокал.

3. **Метод «ШЕЙК»** - метод приготовления в шейкере. Применяется для взбивания трудносмешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки и т.д. Например коктейль «Маргарита», «Золотой кадиллак», «Парадиз». Коктейли в шейкере готовятся так: шейкер заполняется на $\frac{2}{3}$ льдом, наливаются компоненты, затем содержимое энергично взбивается продольными движениями, до тех пор пока шейкер не запотеет снаружи. После чего коктейль процеживается в бокал.

4. **Метод «БЛЕНД»** - применяется для приготовления коктейлей, с большим количеством льда – «Фрозен» (замороженный), например «Фрозен Маргарита», а также для коктейлей с фруктами – «Банановый Дайкири». Коктейли в блендере готовятся следующим образом: «Фрозен» - в стакан блендера насыпаются необходимое количество льда и наливаются все компоненты, после чего он устанавливается в основание блендера и включается. Когда лед раздробится до однородной смежной массы, коктейль готов и выливается в питьевой бокал вместе со льдом. Для приготовления коктейлей используются фрукты с однородной массой (бананы, киви, клубнику, дыню, манго).

2.2. Анализ соответствия посуды бара его стилю, специализации, классу обслуживания, критериям прочности и безопасности. Ознакомление

с инструментами и инвентарем бара (шейкеры, блендеры, миксеры и т.д.).
Знакомство с имеющимися в баре барными аксессуарами.

По уровню обслуживания бары делятся на три класса: люкс, высшего класса, первого класса. Бары люкс отличаются высоким классом архитектурно-художественного оформления торговых помещений и технического оснащения, изысканностью интерьера, высоким качеством обслуживания, широким ассортиментом напитков, отечественных и зарубежных, богатым выбором фирменных изделий и блюд. Обслуживающий персонал бара (метрдотели, официанты, бармены и повара) имеет высокую квалификацию. Бары люкс оснащаются высококачественной металлической и фарфоровой посудой, комплектами приборов для разных закусок и блюд. При обслуживании банкетов и приемов, которые проводятся в барах, применяются фирменная фарфоровая и хрустальная посуда, мельхиоровые приборы. В барах люкс организуется отдых для посетителей: можно послушать музыку и концерты в исполнении артистов и ансамблей, поиграть на бильярде. В качестве дополнительной услуги для гостей организуется прием заказов на вызов такси.

Бары высшего класса также отличаются оригинальностью интерьера и комфортностью. Удобная и прочная мебель гармонирует с архитектурным оформлением зала. Освещение бара делается не слишком ярким. Свет от светильников направляется на стены и потолок. В вечернее время в баре организуются музыкальные шоу и выступления музыкантов и певцов. Ассортимент реализуемых напитков и закусок отличается оригинальностью и изысканностью. В барах высшего класса используется высококачественная столовая посуда и приборы. Обслуживают посетителей специалисты высокой квалификации — метрдотели (администраторы зала), бармены, официанты и повара.

Бары люкс и высшего класса должны иметь сувениры, фирменные обложки для меню, разнообразные проспекты, приглашения с эмблемой

предприятия как на русском, так и на иностранных языках. Работникам бара люкс и высшего класса рекомендуется выдавать форменную одежду единого образца, сочетающуюся с интерьером, например, по цвету.

В барах первого класса в интерьере используют декоративные элементы, создающие единство стиля. На столах с полиэфирным покрытием вместо скатертей допускается использовать индивидуальные льняные салфетки. В барах первого класса звучит не «живая» музыка, а с используется стереофоническая радиоаппаратура и видеотехника. Ассортимент напитков и закусок разнообразный, но несложного приготовления. Обслуживание осуществляют бармены за барной стойкой и официанты за столиками. В зависимости от ассортимента реализуемых напитков, закусок и блюд бары подразделяют на винные, пивные, коктейль-бары, коктейль-холлы, а также гриль-бары, экспресс-бары, десерт-бары.

Высококласный инвентарь и оборудование идеально вписывается в интерьер и выглядит стильно в глазах посетителей. А для барменов оно приносит комфорт в рабочий процесс, облегчая задачу по обслуживанию клиентов заведения. Барный инвентарь условно делится на два вида: основной и вспомогательный. Непосредственно участвуют в производственном процессе и являются основным оборудованием: кофеварки и кофемашины; блендеры; миксеры и соковыжималки; генераторы льда; холодильники; настольные витрины; барные комбайны; охладители салат-баров, фризеров, коков. Вспомогательными элементами считают (на самом деле без этих предметов большинству баров не обойтись!): инвентарь (джиггеры, контейнеры, термометры, пробки, штопоры, контейнеры и другие ёмкости, фильтры, сита, ножи, дозаторы, специальные виды ложек, ледодробители). Посуду для стойки (креманки, стаканы, бокалы, фужеры, пивные кружки, рюмки). Посуду и предметы для сервировки (блюда, чашки, салфетницы, столовые наборы, вазы, графины, подсвечники).

Количество инвентаря во многом зависит от работающих за стойкой барменов. Для каждого нужны отдельные наборы, тщательно выбранные хозяевами заведения из внушительного списка, который обычно предлагается на рынке. Предварительно анализируется посещаемость и концепция работы бара! Более крупные бары могут позволить себе расширить список инвентаря для приготовления коктейлей.



Рисунок 2- инструменты и инвентарь бара

Понятие «аксессуары» включает в себя огромное количество мелочей (и не только), без которых бар не стал бы таким, каким его задумывали создатели. К ним можно отнести все предметы, которые используются для украшения зала, текстиль (салфетки, скатерти, шторы), фигурки и предметы, которые создают настроение и поддерживают концепцию заведения.

Особые аксессуары требуются в работе бармена и повара. Так, в баре необходимы такие приспособления, как джиггер (мерный стаканчик объемом 25-200 мл), пластмассовые или металлические гейзеры (насадки, предназначенные для разлива напитков тонкой струей), коктейльные ложки, используемые для приготовления слоистых коктейлей, дозаторы (гейзеры с устройством дозирования). Удобно оборудовать бар крутящейся стойкой для бутылок. Не обойтись в баре без шейкера. Особые приспособления требуются для создания напитков со льдом: это измельчитель льда для приготовления

крупных кусков и ледяной крошки, контейнер для хранения льда, щипцы для льда, стрейнер, применяемый для отделения напитков ото льда. Под рукой у бармена всегда должен быть небольшой барный нож и разделочная доска для приготовления украшений из фруктов, фигурные ножи, цветные трубочки, зонтики и прочие украшения для бокалов. Все эти важные мелочи удобно хранить в специальном барном органайзере.

2.3. Составить рецептуру 5 коктейлей

1. Алкогольный коктейль «Cosmopolitan»

Состав:

30 мл водки с цитрусовым вкусом;

Трипл Сек – 15 мл;

30 мл клюквенного морса;

один лайм;

апельсиновая долька для украшения

лед.

Приготовление:

Водку, клюквенный морс и Трипл Сек вылить в шейкер.

Из лайма выжать сок – руками или используя цитрус-пресс.

Напиток перелить в коктейльную рюмку на высокой ножке, украсить ее долькой апельсина или апельсиновой цедрой.



Рисунок 3- Алкогольный коктейль «Cosmopolitan»

2. «Маргарита»

Состав:

50 мл текилы;

апельсиновый сок – 25 мл;

сахарный сироп – 10 мл;

один лайм;

соль или сахар для украшения бокала;

лед.

Приготовление коктейля «Маргарита»:

Текилу и апельсиновый сок вылить в шейкер, выдавить сверху сок лайма, засыпать все льдом и хорошо взбить все компоненты.

Перелить напиток в широкий коктейльный бокал на высокой ножке.

Кромку бокала украсить солью или сахаром.



Рисунок 4- «Маргарита»

3. «Медуза».

Состав:

10 мл абсента;

по 20 мл какао-ликера и Трипл Сека;

5 мл Айриш Крема.

Приготовление:

Алкобольные напитки в бокал следует налить слоями с помощью ножа или барной ложки. Слои идут в такой очередности: какао-ликер, Трипл Сек, абсент.

Для украшения коктейля сверху нужно красиво вылить Айриш Крем – по капле через трубочку.

Приготовление барных коктейлей дома – интересный и увлекательный процесс, в конце которого можно насладиться приятным вкусом любимого алкогольного напитка.



Рисунок 5 –«Медуза»

4. «Золотой кадиллак»

Состав:

1. Любой бокал для коктейля, 90 мл
2. 30 мл ликера «Гальяно»
3. 30 мл белого ликера «Крем де Какао»
4. 30 мл нежирных сливок

Способ приготовления:

Все ингредиенты необходимо смешать в шейкере, добавить лед, а затем процедить в порционную посуду. Бокал можно сначала охладить, потом, используя стрейнер, перелить в него получившийся коктейль. Данный напиток можно украсить красной коктейльной вишней, садовой земляникой, клубникой или любыми другими ягодами на Ваш вкус.



Рисунок 6 –«Золотой кадиллак»

5. «Глинтвейн»

Состав:

- 1 гр гвоздики;
- 3 гр кардамон;
- 2 гр корица молотая;
- 20 гр меда;
- 3/ 10 шт лимона;
- 60 гр яблоко зеленое;
- 80 гр апельсина;
- 120 мл красное сухое вино

Способ приготовления:

Первым делом красное вино нужно налить в питчер, далее добавить мед, апельсиновые, лимонные и яблочные дольки, молотую корицу, гвоздику и кардамон. Нагревайте смесь до тех пор, пока она не станет горячей, но не дайте коктейлю закипеть. Перелейте в бокалы для ирландского кофе.



Рисунок 7- «Глинтвейн»

2.4. Карта вин и коктейлей, барная стойка, подача коктейлей
(фотографии, схемы)

Вина по странам

ИТАЛИЯ

КАСТЕЛЛАНИ КЪЯНТИ
Красное сухое 750мл 1290Р

МОНТЕФЬОРЕ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
Красное полусухое 750мл 1390Р

БОРГОАНТИКО
Красное полусладкое 750мл 1090Р

БОРГОАНТИКО
Белое полусладкое 750мл 1090Р

САНТА ЛЮЧИЯ ТОСКАНА
Белое сухое 750мл 1290Р

МОНТЕФЬОРЕ ПИНО ГРИДЖИО
Белое полусухое 750мл 1290Р

ФРАНЦИЯ

КОТ-ДЮ-РОН КАПРИЗ Д'АНТУАН
Красное сухое 750мл 2990Р

ПТИ ШАБЛИ «ЛЕ АММОНИТ»
Белое сухое 750мл 2690Р

РОЗЕ Д'АНЖУ
Розовое полусухое 750мл 1290Р

ИСПАНИЯ

ЮНТЕРО КРИАНСА
Красное сухое 750мл 1190Р

АЛЬМА ДЕЛЬ ТОРО
Красное полусухое 750мл 1090Р

ЮНТЕРО МАКАБЕО
Белое сухое 750мл 1190Р

АЛЬМА ДЕЛЬ ТОРО
Белое полусухое 750мл 1090Р

ЧИЛИ

АРОМО КАРМЕНЕР
Красное сухое 750мл 1240Р

АРОМО ШАРДОНЕ
Белое сухое 750мл 1240Р

Рисунок 8- карта вин

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ		КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ	
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический
100 руб	Мартини классический	100 руб	Мартини классический

Рисунок 9 – коктейльная карта



Рисунок 10- барная стойка

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.