

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)

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) 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 «22» апреля 2019 г. по «01» июня 2019 г.

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

Виды работ	Объём 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
Итого часов	216

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

5 (отлично)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие Наименование Духовщинское Райпо ресторан « Фаворит »

(организация):

Руководитель практики от Должность Заведующая ресторана
предприятия ФИО Никишина Людмила Александровна

(организации)

МП Подпись



Руководитель практики от Должность преподаватель
филиала ФИО Несмелова Мария Михайловна

Подпись



Дата « 01 » 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
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 Иванова

Имя Кристина

Отчество Алексеевна

Период проведения практики

с «22» апреля 2019 года по «01» июня 2019 года

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 ППСЗ 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. 22.04.2019	<p>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. 23.04.2019	<p>Ознакомление с видами и ассортиментом посуды, используемой в баре. Ознакомление с меню и картой вин и коктейлей бара, их оформлением. Овладение 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. 24.04.2019	<p>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. 25.04.2019	<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. 26.04.2019	<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 отпуска на счет (spil-stop).</p> <p>Овладение навыками подбора и подготовки элементов оформления готовых напитков.</p>
6. 27.04.2019	<p>Тема 3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков</p> <p>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.</p>
7. 29.04.2019	<p>Овладение приемами приготовления и оформления безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы, физы, флипы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры.</p>
8. 30.04.2019	<p>Анализ отличительных особенностей ингредиентов, технологии и методов приготовления, отпуска безалкогольных смешанных напитков различных групп.</p>
9. 01.05.2019	<p>Тема 4. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков</p> <p>Ознакомление с ассортиментом тонизирующих прохладительных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре.</p>
10. 02.05.2019	<p>Овладение навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.</p>
11. 03.05.2019	<p>Анализ отличительных особенностей состава ингредиентов, метода приготовления, посуды для подачи, элементов декора тонизирующих прохладительных напитков различных групп.</p>
12. 04.05.2019	<p>Тема 5. Приготовление длинных, смешанных напитков</p> <p>Ознакомление с ассортиментом длинных смешанных напитков различных групп («хайбол», «Коллинз», «кулер»), приготавливаемых в баре.</p>
13. 06.05.2019	<p>Подготовка посуды, инвентаря, льда, основных компонентов, элементов декора.</p>
14. 07.05.2019	<p>Отработка последовательности и техники соединения компонентов, методов приготовления. Отработка приемов оформления и отпуска готовых напитков</p>
15. 08.05.2019	<p>Тема 6. Приготовление коротких и средних смешанных напитков</p> <p>Ознакомление с ассортиментом коротких смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска.</p> <p>Подбор посуды и инвентаря.</p>
16. 09.05.2019	<p>Отработка навыков смешивания компонентов, разлива напитков различных групп (джулепы, сангари, фиксы, коблеры), приготавливаемых в баре, с особенностями их приготовления и отпуска.</p>
17. 10.05.2019	<p>Отработка навыков подбора посуды для отпуска, смешивания компонентов с соблюдением последовательности и пропорциональности, оформления и отпуска средних смешанных напитков.</p>

18. 11.05.2019	Тема 7. Приготовление напитков для компании Ознакомление с особенностями приготовления и ассортиментом напитков для компании, реализуемых в баре.
19. 13.05.2019	Отработка технологии и навыков приготовления и оформления пуншей (горячего и холодного), крюшонов. Подбор посуды для отпуска напитков. Отработка навыков подачи напитков для компании.
20. 14.05.2019	Отработка технологии и навыков приготовления и оформления глинтвейна, сбитня, медового напитка. Подбор посуды для отпуска напитков. Отработка навыков подачи напитков для компании.
21. 15.05.2019	Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов и коктейлей-диджестивов Ознакомление с ассортиментом наиболее популярных коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре.
22. 16.05.2019	Овладение навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей-аперитивов на основе джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин.
23. 17.05.2019	Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: сауэр, фрозен, со сливками.
24. 18.05.2019	Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: слоистые, ойстер, кордиал.
25. 20.05.2019	Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: фраппе, мист, фруктовых с шампанским.
26. 21.05.2019	Анализ отличительных особенностей состава ингредиентов, технологии, методов приготовления, оформления, отпуска коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп.
27. 22.05.2019	Тема 9. Приготовление горячих напитков Ознакомление с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре. Посуда, инвентарь, оборудование, используемое при приготовлении различных горячих напитков.
28. 23.05.2019	Приобретение навыков приготовления и отпуска кофе: по-восточному, эспрессо, капучино, ирландский, мексиканский, французский.
29. 24.05.2019	Освоение навыков обжаривания кофейных зерен, размалывания их в кофемолке, приготовления кофе в эспрессо-кофеварке.
30. 25.05.2019	Тема 10. Отработка навыков обслуживания посетителей, в баре Отработка элементов подготовительного этапа обслуживания: подготовка рабочего места, получение посуды, приборов, столового белья.
31. 27.05.2019	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. 28.05.2019	Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей на день работы.

33. 29.05.2019	Отработка навыков приготовления и оформления простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок, десерта (мороженое).
34. 30.05.2019	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. 31.05.2019	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. 01.06.2019	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)



«22» апреля 2019 год

Руководитель практики
от организации _____
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____
(подпись)

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 учебной практики 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 подрисовочный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Схема рассадки гостей за столом). Название рисунка от основного текста отделяется одной пустой строкой.






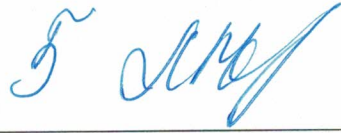
6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю производственной практики от организации.

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 образовательной организации в последний день практики.

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка ,подпись руководителя практики от организации
1. 22.04.2019	<p>Тема 1. Материально-техническая, и информационная база деятельности бара</p> <p>Ознакомилась с помещениями бара, и их оснащением: блендер, шейкер, разделочная доска, фруктовый нож, совок для льда, соковыжималка, мерные стаканы, контейнер для соломинок, стеклянная посуда (графины, креманки, бокалы, рюмки). Изучила 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>В ресторане «Фаворит» применяется форма расчета с посетителями через кассовую машину.</p>	
2. 23.04.2019	<p>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. На вывески указана форма организации предприятия, фирменное название, местонахождение, режим работы, меню и карта вин.</p>	
3. 24.04.2019	<p>Тема 2. Подготовка бара к обслуживанию. Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков.</p> <p>Приобрела навыки получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов. Ознакомилась с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных напитков например: «Мохито» метод приготовления:</p> <p>Положить в хайбол лайм 3 дольки и подавить мадлером. Взять мяту 10 листиков в одну руку и хлопнуть по ним другой рукой. Положить мяту в хайбол. Наполнить бокал дробленным льдом доверху. Добавить сахарный сироп 15 мл и белый ром 50 мл. Долить содовую доверху и аккуратно размешать коктейльной ложкой. Досыпать немного дробленого льда. Украсить веточкой мяты и долькой лайма и безалкогольных напитков например:</p>	

	<p>«Бразильский лимонад: Лайм помыть, порезать с кожурой, удалить зерна. Все ингредиенты сложить в блендер и пробить до однородной массы. Всю полученную массу процедить и можно подавать.</p>	5 
4. 25.04.2019	<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. Ознакомилась с основными правилами приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи, в смесительном стакане. Освоила технику приготовления напитков методами: "shake", "blend", "build", "stir".</p>	5 
5. 26.04.2019	<p>Ознакомилась с подготовкой льда. Отработала элементы фристайла. Отработала навыки порционирования и разлива напитков в посуду для отпуска на счет (spil-stop). Овладела навыками подбора и подготовки элементов оформления готовых напитков.</p>	5 
6. 27.04.2019	<p>Тема 3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков Ознакомилась с ассортиментом безалкогольных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре. Отработала навыки подбора посуды для подачи безалкогольных коктейлей. Отработала технику смешивания компонентов с соблюдением очередности и пропорциональности, метода приготовления.</p>	5 
7. 29.04.2019	<p>Овладела приемами приготовления и оформления безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы например: «Томатный аперитив», физы например: «Малиновый физ», флипы например: «Флип с вишневым пуншем», эг-ноги например: «Эг-ног персиковый», молочные напитки например: «Молочно - клубничный коктейль», напитки с мороженым например: «Малиновый айс-крим», коблеры например: «Клубничный коблер».</p>	5 
8. 30.04.2019	<p>Ознакомилась с анализом отличительных особенностей ингредиентов, технологии и методов приготовления, отпуска безалкогольных смешанных напитков различных групп.</p>	5 

9. 01.05.2019	Тема 4. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков Ознакомилась с ассортиментом тонизирующих прохладительных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре.	5 балл
10. 02.05.2019	Овладела навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.	5 балл
11. 03.05.2019	Ознакомилась с анализом отличительных особенностей состава ингредиентов, метода приготовления, посуды для подачи, элементов декора тонизирующих прохладительных напитков различных групп.	5 балл
12. 04.05.2019	Тема 5. Приготовление длинных, смешанных напитков Ознакомилась с ассортиментом длинных смешанных напитков различных групп («хайбол», «Коллинз», «кулер»), приготавливаемых в баре.	5 балл
13. 06.05.2019	Ознакомилась с подготовкой посуды, инвентаря, льда, основных компонентов, элементов декора.	5 балл
14. 07.05.2019	Отработала последовательности и техники соединения компонентов, методов приготовления. Отработала приемы оформления и отпуска готовых напитков.	5 балл
15. 08.05.2019	Тема 6. Приготовление коротких и средних смешанных напитков Ознакомилась с ассортиментом коротких смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска.	5 балл
16. 09.05.2019	Отработала навыки смешивания компонентов, разлива напитков различных групп (джупелы, сангари, фиксы, коблеры), приготавливаемых в баре, с особенностями их приготовления и отпуска.	5 балл
17. 10.05.2019	Отработала навыки подбора посуды для отпуска, смешивания компонентов с соблюдением последовательности и пропорциональности, оформления и отпуска средних смешанных напитков.	5 балл
18. 11.05.2019	Тема 7. Приготовление напитков для компании Ознакомилась с особенностями приготовления и ассортиментом напитков для компании, реализуемых в баре.	5 балл

19. 13.05.2019	Отработала технологии и навыки приготовления и оформления пуншей (горячего и холодного), крюшонов. Подбор посуды для отпуска напитков. Отработка навыков подачи напитков для компании.	5 <i>MM</i>
20. 14.04.2019	Отработала технологии и навыки приготовления и оформления глнтвейна, сбитня, медового напитка. Подбор посуды для отпуска напитков. Отработала навыки подачи напитков для компании.	5 <i>MM</i>
21. 15.05.2019	Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов и коктейлей-диджестивов Ознакомилась с ассортиментом наиболее популярных коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре.	5 <i>MM</i>
22. 16.05.2019	Овладела навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей-аперитивов на основе джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин.	5 <i>MM</i>
23. 17.05.2019	Приобрела навыки приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: сауэр, фрозен, со сливками.	5 <i>MM</i>
24. 18.05.2019	Приобрела навыки приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: слоистые, ойстер, кордиал.	5 <i>MM</i>
25. 20.05.2019	Приобрела навыки приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: фраппе, мист, фруктовых с шампанским.	5 <i>MM</i>
26. 21.05.2019	Ознакомилась с анализом отличительных особенностей состава ингредиентов, технологии, методов приготовления, оформления, отпуска коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп.	5 <i>MM</i>
27. 22.05.2019	Тема 9. Приготовление горячих напитков Ознакомилась с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре. Посуда, инвентарь, оборудование, используемое при приготовлении различных горячих напитков.	5 <i>MM</i>
28. 23.05.2019	Приобрела навыки приготовления и отпуска кофе: по-восточному, эспрессо, капучино, ирландский, мексиканский, французский.	5 <i>MM</i>

29. 24.05.2019	Освоила навыки обжаривания кофейных зерен, размалывания их в кофемолке, приготовления кофе в эспрессо-кофеварке.	5 <i>лмф</i>
30. 25.05.2019	Тема 10. Отработка навыков обслуживания посетителей, в баре Отработала элементы подготовительного этапа обслуживания: подготовка рабочего места, получение посуды, приборов, столового белья.	5 <i>лмф</i>
31. 27.05.2019	Ознакомилась с подготовкой 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.	5 <i>лмф</i>
32. 28.05.2019	Ознакомилась с меню, картой вин и коктейлей на день работы.	5 <i>лмф</i>
33. 29.05.2019	Отработала навыки приготовления и оформления простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок например: «Руллет из лаваша с крабовыми палочками»; горячая закуска: «Тушеные шампиньоны в сметане», десерта (мороженое).	5 <i>лмф</i>
34. 30.05.2019	Ознакомилась с встречей 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.	5 <i>лмф</i>
35. 31.05.2019	Отработала навыки 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.	5 <i>лмф</i>
36. 01.06.2019	Освоила навыки расчета с посетителями в баре. Сбор посуды, уборка барной стойки, инструментов, инвентаря. Ознакомилась с отчетностью в баре. Овладела навыками составления отчетной документации.	5 <i>лмф</i>

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе:

Практикант Иवानов К.
за время прохождения практики
замыслил наказание в отношении
к работе.

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Практикант Иवानов К.
быстро вошел в коммертив,
внимательное, ответственное,
трудолюбивое, работящее
все боится. Закамендовало
себя с насмешливой
сторону.

Руководитель практики
от организации

(подпись)

Никшикина А.А.

(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 – ресторан «Фаворит», дана характеристика обслуживания на данном предприятии. Предоставлены необходимые, фотографии, карта вин и коктейлей, рецепты коктейлей, выполненные практикантом, выводы и заключения.

Оценка руководителя практики от филиала - 5(отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

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 _____ Иванова Кристина Алексеевна
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы МОП-31

Руководитель практики от организации

Заведующая рестораном

(должность)

Никишина Людмила Александровна

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«01» июня 2019 года

М.П.

Руководитель практики от филиала

Несмелова Мария Михайловна

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«01» июня 2019 года

Смоленск, 2019 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

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 окончанию 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 БАРА НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Бар— это часть ресторана, в нем может быть реализована не только напитки, но и мороженое, кофе, кондитерские изделия, фрукты, легкие холодные закуски, не требующие специальной сервировки столов.

Бар размещен при входе в ресторан в помещении вестибюльной группы, он входит в состав ресторана, и имеет индивидуальный характер.

В баре применяется неяркое освещение. Для этого светильники оформляются так, чтобы свет отражался от стен и потолка. В отдельных случаях располагают на каждом столе свечи, что создаст атмосферу уюта.

Основной композицией центром бара является барная стойка. Барная стойка состоит из двух частей: верхней (менее широкой) и нижней (более узкой). Нижняя стойка обращена внутрь и служит рабочим местом бармена. Здесь размещается: электро-миксер, автоматическая кофеварка, кассовый аппарат.

С наружной стороны стойки устанавливают табуреты с высотой сиденья 80 – 120 см.

Барная стойка оборудуется холодильными устройствами. Поскольку коктейли и другие напитки отпускаются в основном в охлажденном виде, предусмотрен пищевой лед. В подсобном помещении бара имеется холодильный шкаф.

Подсобное помещение бара оснащено настольной электроплитой, необходимой для приготовления: пуншей, сиропов, здесь же имеются ванны для мытья посуды; шкафы для хранения запаса сухих продуктов и чистой посуды.

В баре есть смешанные напитки в широком ассортименте, в баре также имеются горячие и холодные закуски, кондитерские изделия. Из закусок в баре предлагают: тарталетки с наполнителями, маслины, оливки, фисташки, фрукты,

десерты, безалкогольные и алкогольные напитки, разнообразные холодные напитки.

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

При подготовке бара к обслуживанию необходимо обеспечить санитарную уборку помещения, расстановку мебели, сервировку столов, подготовку барной стойки к обслуживанию. Все это в баре должно быть сделано заранее.

Рабочий день бармена условно можно разбить на три части: первая – это время затрачиваемое на подготовку предприятия к открытию, получения со склада сырья и продукции, обеспечивающем бесперебойное обслуживание гостей бара в течение всего рабочего времени; вторая часть – это время обслуживания посетителей; третья часть начинается с уборки товаров и рабочего места, за которыми следует возврат некоторых товаров, заполнение документов и окончательный подсчет. Подготовительный период обычно занимает 1/3 рабочего дня, и за это время необходимо подготовить под реализацию всю продукцию.

Немаловажное значение в организации обслуживания бара имеет правильное оформление витрины бара и барной стойки. Оформляя витрину бара, бармену следует с помощью различных видов рекламы полнее представить его ассортимент, фирменные напитки и закуски. Для этого бармен красиво расставляет на витрине всю продукцию, а если необходимо – и ценники.

Ассортимент исключительно разнообразен, поэтому ни в одном баре его практически невозможно представить на витрине в полном объеме. На витрину бара выставляют в первую очередь базовые напитки, используемые в

производстве продукции бара, согласно карте вин.

При оформлении витрины учитывается популярность продукции. По крепости расположение напитков осуществляется от меньшего содержания алкоголя до большего, справа налево.

При обслуживании посетителей бара немаловажное значение имеет правильная организация рабочего места бармена, где он не только принимает заказы, готовит какие-то изделия, напитки, но и отпускает всю продукцию предприятия либо непосредственно посетителю, либо официанту.

Бармену будет легче избежать лишних движений и суеты, если он рационально организует свой труд. Инвентарь, посуду и продукты необходимо размещать за барной стойкой на определенных местах так, чтобы они всегда были под рукой.

Алкогольные и безалкогольные напитки размещают с правой стороны рабочего места бармена. Бутылки обычно ставят в один ряд: сначала коньяк, водку, ром; затем - ликеры, вина крепленые и столовые; перед бутылками ставят графины с сиропами и соками.

В специализированных барах при использовании молочных и кисломолочных ингредиентов продукцию держат в холодильных системах и используют в момент приготовления. На стойку бара ставят оформленное меню, где перед каждым видом напитка стоит порядковый номер и дополнительные сведения о напитке (компоненты, выход и цена), что облегчает работу бармена при выполнении заказа. В меню включают крепкие спиртные напитки, шампанское, безалкогольные напитки, холодные закуски, кондитерские изделия, фрукты, кофе черный, табачные изделия и др.

До начала работы необходимо заготовить все компоненты напитков (сахарный сироп, свежие и консервированные плоды и ягоды и др. Также нарезать лимоны, фрукты, приготовить некоторые холодные закуски, заполнить термос льдом. Все это следует расположить с левой стороны рабочего места

бармена, где находятся подносы с чистой посудой. Затем бармен подключает кассовый аппарат, проверяет его, снимает показание счетчика, которое записывает в кассовой книге. Чаще всего это обязанность кассира и метрдотеля (менеджера бара).

Если бар в полном порядке, можно приступать к работе, помня о некоторых советах и небольших профессиональных секретах:

- мойте посуду горячей водой сразу же после пользования, с помощью моющих средств, всегда держите под рукой два чистых полотенца: одно для вытирания посуды, другое — для наведения блеска. Наводя блеск, держите бокал против света, контролируя чистоту, что производит впечатление на гостей;
- полки бара не должны пустовать;
- срезая кожуру с лимонов и апельсинов, убирайте белое горькое вещество под самой кожицей; храните фрукты в холодильнике в целлофановых мешочках, прикрывайте нарезанные фрукты влажной салфеткой — это сохранит их свежесть;
- самый правильный способ приготовления напитка тот, который нравится посетителю;
- при заказе напитка определенной марки прежде чем начать готовить смесь, поставьте перед клиентом бутылку;
- пролитые или не удовлетворяющие посетителя напитки молча заменяйте;
- при отмеривании жидкости всегда лучше перелить несколько капель жидкости в мерный сосуд, чем недолить;
- наполнив бокал клиента, не выливайте оставшийся напиток; после того как клиент отпьет свой коктейль, долейте его бокал (это производит хорошее впечатление);
- взбалтывайте коктейли энергично, но недолго, иначе лед разбавит

напиток; при запотевании поверхности шейкера взбалтывание необходимо прекратить;

- не пытайтесь экономить на составных частях напитков: только хорошее спиртное дает хорошие напитки; нельзя рассчитывать на то, что клиент не заметит разницы;

- если из одного шейкера нужно наполнить несколько бокалов, поставьте их в линию так, чтобы они соприкасались друг с другом; делая «пробежку» шейкером слева - направо, вы одинаково распределите напиток;

- для охлаждения бокала надо наполнить его ледяной «стружкой» или же поставить в морозильник на несколько минут; чтобы подогреть бокал, надо наполнить его горячей водой на 1 - 2 мин;

- для наполнения бокала слоями без их перемешивания надо вливать каждый слой по черенку барной ложки или ножа, чуть соприкасающемуся с поверхностью уже налитого в бокал напитка;

- простой сироп необходимо приготовить заранее;

- лимоны и апельсины нарезаются вдоль пополам и далее ломтиками толщиной не более 1 см, если в рецепте упоминается сектор зеленого лимона, его надо разрезать вдоль на 4-8 частей;

- вишни и маслины (в рассоле, маринаде или в масле) всегда храните в закрытой посуде;

- дам обслуживайте в первую очередь.

Требования, предъявляемые к бармену.

Бармен (от англ. barman - владелец бара или управляющий им, продающий спиртные напитки за стойкой бара) - это человек, работающий в баре в соответствии с правилами и атмосферой заведения. Он приветствует, информирует своих клиентов, дает советы, принимает и исполняет заказы. Бармен следит за запасами напитков, решает вопросы закупки продуктов и оборудования, а также поддержания его в рабочем состоянии. Бармен

контролирует кассовые операции, участвует в составлении карты бара. Бармен должен хорошо знать правила подачи напитков и обращения с оборудованием, инструментами и аксессуарами.

Бармен обязан владеть искусством составления классических и фирменных коктейлей заведения, знать барное дело и базовые напитки. Он должен работать быстро, без ошибок и всегда вежливо обращаться с клиентами, быть честным и обязательным человеком, не пить спиртного во время работы, знать вкус предлагаемых напитков и уметь осуществить правильный выбор в случае необычного заказа.

Важнейшую роль играет профессиональная этика бармена. Прежде всего, это хорошие манеры и знание этикета, заключается в умении слушать клиентов, не болтать с сотрудниками, знать, как выйти из затруднительной ситуации.

При расчете бармен должен поблагодарить гостя, пригласить прийти в бар еще раз, спросить, что ему больше всего понравилось, учесть его пожелания.

При приеме заказа от клиента необходимо придерживаться схемы исполнения заказа:

Приход клиента. Прямая осанка, поднятая голова – признак «хорошего» бармена. Добрый и приветливый взгляд очень важен для клиента, так как дает понять, что его приход замечен, и он может спокойно ждать обслуживания.

Приветствие клиента. Форма приветствия может быть разной.

Заказ. Умение продать: дегустация напитка; рассказ о его истории, составе, свойствах. Принимая от клиента заказ, бармен всегда находится к нему лицом.

Выбор напитка. Умение слушать: не перебивать клиента, давая понять кивком головы или улыбкой, что вам все понятно. Информация: предоставить карту вин и меню.

Приготовить и подать. Нельзя убирать пустой бокал, пока клиент не

получил следующий напиток или не ушел из бара, иначе клиент будет чувствовать себя неловко в глазах других посетителей (будто он не собирается повторять заказ), или создается впечатление, что в баре не хватает посуды.

Счет. Подается только по просьбе гостя. Расчет не должен доставить клиенту неудобство. Счет должен быть быстро подготовлен и представлен клиенту, а бармен готов к тому, чтобы точно дать сдачу.

Прощание с клиентом. Бармен с улыбкой прощается с клиентом и приглашает прийти еще раз. Основное правило: довольный гость приведет четырех других, а недовольный — это десять клиентов, которые к вам никогда не придут.

Приемы и методы приготовления смешанных

По способу приготовления все коктейли можно разделить на четыре группы.

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

2. Метод «СТИР» - приготовление в смесительном стакане. Применяется для охлаждения легко смешиваемых 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 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 трудно смешиваемых 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 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

Анализ соответствия посуды и аксессуаров бара его стилю, специализации, классу, критериям прочности и безопасности.

Используется столовая посуда и приборы: из нержавеющей стали; полуфарфоровая, фаянсовая посуда; сортовая стеклянная посуда с рисунком и без него; посуда из керамики и дерева для тематических предприятий и

предприятий национальной кухни.

Образцы посуды используемой в баре:

- 1) Бокал Мартини. Коктейльная рюмка.
- 2) Шампань флюте.
- 3) Коньячный бокал. Бренди глас. Баллон. Снифтер.
- 4) Харрикейн.
- 5) Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби.
- 6) Олд Фешн. Рокс. Виски стакан.
- 7) Ликерная рюмка. Пони. Кордиал.
- 8) Стопка. Шот. Джиггер.
- 9) Пус кафе.
- 10) Бокал для Айриш кофе.
- 11) Шампанское блюдце.
- 12) Шерри. Мадерная рюмка.
- 13) Маргарита.
- 14) Гоблит. Кубок.
- 15) Сауэр.
- 16) Пивной бокал.
- 17) Пивная кружка.
- 18) Бокал для красного вина.
- 19) Бокал для белого вина.

1. Шейкер(от английского shake – «трясти») – ёмкость, предназначенная для смешивания ингредиентов. Выделяют два вида шейкеров:

Классический – состоит из трех металлических элементов: стакана или колбы, крышки (колпачка) и фильтра в виде ситечка, вмонтированного в крышку.

Преимущество конструкции в простоте использования, но есть и ряд недостатков. Первый – под воздействием льда металл быстро охлаждается, в

результате съемные части «прихватываются» друг с другом и разъединить их в нужный момент бывает непросто. Второй – в классическом шейкере лед тает быстрее, поскольку компоненты наливают поверх льда, из-за этого при долгом встряхивании коктейль может получиться водянистым.

Бостонский (американский) шейкер – выбор профессионалов, состоит из двух металлических или стеклянных стаканов для смешивания, которые накладываются друг на друга. Второе преимущество – появление воды в коктейле из-за таяния льда практически исключено, поскольку перед встряхиванием ингредиенты находятся в стакане без льда.

Недостаток – бостонский шейкер можно использовать только с дополнительными инструментами: стрейнером (ситечком) и барной ложкой. Также требуется хотя бы небольшая предварительная подготовка.

Барные (смесительные) стаканы нужны для смешивания ингредиентов, которые хорошо сочетаются друг с другом, то есть имеют почти одинаковую плотность, поэтому шейкер не требуется. Второе предназначение – охлаждение готового коктейля.

Барные стаканы отличаются между собой материалом (металлические, стеклянные или пластмассовые), объемом (от 350 до 800 мл), формой и огранкой.

Бокалы используются для подачи коктейлей. В профессиональной среде для каждой группы коктейлей предназначен свой бокал уникальной формы и объема. В домашних условиях обычно обходятся несколькими самыми «ходовыми» видами: стопкой, роксом и коктейльной рюмкой (бокалом для мартини).

Мерный стаканчик. В классическом американском исполнении представляет собой емкость конусообразной формы из нержавеющей стали объемом 40 мл с насечками внутри. Позволяет добавлять ингредиенты, соблюдая пропорции рецепта с точностью до миллилитра.

Мерные стаканчики отличаются между собой формой и объемом, самые популярные варианты: 40 x 20 мл, 50 x 25 мл и 30 x 60 мл.

Барная ложка нужна для перемешивания ингредиентов в смешительном стакане, но зачастую выполняет несколько дополнительных функций. Внешним видом похожа на обычную чайную ложку, только с длинной ручкой (20-50 см), на обратном конце которой может быть «пестик» или вилочка для удобной работы с лимоном, фруктами и ягодами при украшении коктейля. В одну барную ложку помещается 5 грамм вещества или 5 мл жидкости. Это очень удобно при отмеривании количества сахара, сиропа или меда.

В самом практичном исполнении барная ложка имеет витую ручку с «пяткой» на конце для укладки слоистых коктейлей. Ложку переворачивают и медленно наливают ингредиенты по витой части ручки, в то время как «пятка» едва касается слоя жидкости в бокале.

Пост-микс машина – представляет собой пистолет для наливания содовой в напитки, обычно прикреплены к нижней стойке бара рядом с рабочем местом бармена (аппарат для смешивания сиропов с газом и водой).

Вращающийся стеллаж для бутылок («вертушка») – вмонтирован в барную стойку или прикреплен к ней; обычно изготавливают из нержавеющей стали; его застилают тканью, а сверху ставят бутылки.

Место для приготовления напитков(билдинг – лоток) – представляет собой длинную равную поверхность на рабочем месте бармена для приготовления и, смешивания напитков. Может быть вмонтирован в барную стойку или прикреплен к ней.

Раковина – размещают так, чтобы к ней можно было подойти с любой стороны. Если бар рассчитан на несколько барменов, то и раковин должно быть несколько.

Посудомоечная машина – размещают недалеко от края барной стойки, так чтобы можно было подойти с любой стороны. Над ней должно быть 2-3 полки

для грязной посуды.

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

Пивные краны- в пивных барах они занимают большое место на барной стойке.

Винные дозаторы– во многих барах используются электронные дозаторы, рассчитанные на 4-6 бутылок. Они наливают напитки быстро и аккуратно.

2.3. Составить рецептуру 5 коктейлей

Виски-сауэр

Бокал: Коктейльная рюмка.

Компоненты:

Ангостурабиттер – 1 мл.

Сахарный сироп -15 мл.

Лимонный сок - 30 мл.

Белок перепелиного яйца – 25 мл.

Лимон – 20 г.

Коктейльная вишня красная – 5 г.

Лед в кубиках – 320 г.

Способ приготовления:

Наполнить рокс кубиками льда. Налить в шейкер белок перепелиного яйца 25 мл, лимонный сок 30 мл, сахарный сироп 15 мл и бурбон 50 мл. Добавить ангостурабиттер 1 дэш. Тщательно взбить безо льда. Наполнить шейкер кубиками льда и взбить еще раз. Перелить через стрейнер в рокс. Укрась кружком лимона и коктейльной вишней на шпажке (Рисунок 1).



Рисунок 1- Виски-сауэр

Олд фешен

Бокал: Рокс со льдом.

Компоненты:

БурбонJimBeam - 50 мл.

Ангостурабиттер – 1 мл.

Апельсин – 40 г.

Тростниковый сахар в кубиках – 5 г.

Коктейльная вишня красная – 5 г.

Лёд в кубиках – 120 г.

Способ приготовления:

Положить в рокс дольку апельсина и коктейльную вишню. Добавить кубик тростникового сахара, пропитанный ангостуройбиттером 1 дэш, и подавить мадлером. Наполнить рокс кубиками льда. Налить бурбон 50 мл и аккуратно размешать коктейльной ложкой и украсить долькой апельсина.



Рисунок 2- Олд фешен

Куба либре

Бокал: Хайбол.

Компоненты:

Золотой ром Bacardi – 50 мл.

Лаймовый сок – 10 мл.

Кола – 140 мл.

Лайм – 20 г.

Лед в кубиках – 180 г.

Способ приготовления:

Наполнить хайбол кубиками льда доверху. Налить лаймовый сок 10 мл и золотой ром 50 мл. Долить колу доверху и аккуратно размешать коктейльной ложкой. Украсить кружками лайма

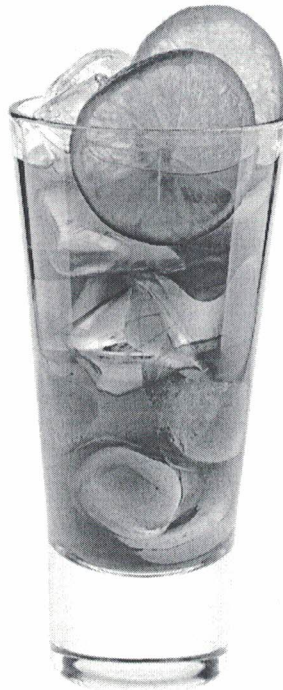


Рисунок 3 – Куба либре

Клубничный дайкири

Бокал: Шампанское блюдце.

Компоненты:

Белый ром Bacardi – 75 мл.

Клубничный сироп Monin – 25 мл.

Лаймовый сок – 25 мл.

Лёд в кубиках – 200 г.

Способ приготовления:

Налить в шейкер лаймовый сок 25 мл и клубничный сироп 25 мл. Добавить белый ром 75 мл. Наполнить шейкер кубиками льда и тщательно взбить. Перелить через стрейнер в шампанское блюдце. Украшения: нет.



Рисунок 4 – Клубничный дайкири

Шампань-коктейль

Бокал: Флюте.

Компоненты:

Коньяк - 50 мл.

Просекко - 120 мл.

Ангостурабиттер – 1 мл.

Тростниковый сахар в кубиках – 5 г.

Способ приготовления:

Положить кубик тростникового сахара в охлажденный флюте. Добавить ангостурабиттер 1 дэш и коньяк 30 мл. Долить просекко доверху и аккуратно размешать коктейльной ложкой. Украшения нет.

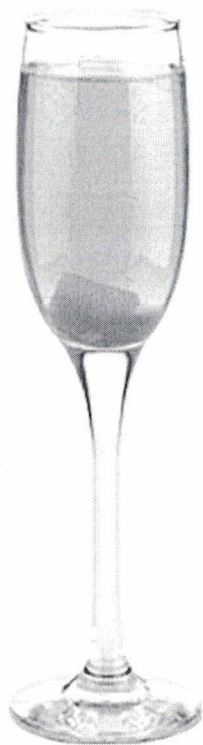


Рисунок 5 – Шампань - коктейль

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



Рисунок 6 - Карта коктейлей

ВИННАЯ КАРТА	
<p>Borgoantico белое сухое, Италия</p> <p>Получено из винограда сорта Borgoantico, выращенного в регионе Тоскана.</p> <p>150 руб 150 мл</p> 	<p>Borgoantico красное сухое, Италия</p> <p>Молодое вино с термальными минералами и тонким ароматом.</p> <p>150 руб 150 мл</p> 
<p>Marl Manhes Chardonnay белое сухое, Франция</p> <p>Сухое вино с нотками сливы, ванили и миндаля.</p> <p>950 руб 0,75 л</p> 	<p>Marl Manhes Merlot красное сухое, Франция</p> <p>Гармоничное вино с нотками сливы, миндаля и ванили.</p> <p>950 руб 0,75 л</p> 
<p>Montefiore Pinot Grigio белое сухое, Италия</p> <p>Легкое вино с нотками лимонов и миндаля.</p> <p>1100 руб 0,75 л</p> 	<p>Montefiore Chianti красное сухое, Италия</p> <p>Сухое вино с нотками сливы, миндаля и ванили.</p> <p>1100 руб 0,75 л</p> 
<p>Aroma Sauvignon белое сухое, Новая Зеландия</p> <p>Сухое вино с нотками лимонов и миндаля.</p> <p>1100 руб 0,75 л</p> 	<p>Aroma Cabernet-Sauvignon красное сухое, Новая Зеландия</p> <p>Сухое вино с нотками сливы, миндаля и ванили.</p> <p>1100 руб 0,75 л</p> 
<p>Lambrusco dell'Emilia красное полусладкое, Италия</p> <p>Сухое вино с нотками лимонов и миндаля.</p> <p>950 руб 0,75 л</p> 	<p>Duc de Charence красное сухое, Франция</p> <p>Сухое вино с нотками сливы, миндаля и ванили.</p> <p>950 руб 0,75 л</p> 

Рисунок 7 – Карта вин



Рисунок 8 - Барная стойка



Рисунок 9 – Подача коктейлей

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Побывав на данном предприятии, можно сделать вывод о том, что здесь правильно оборудованы цеха 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 строго по установленной рецептуре. При реализации соблюдаются нормированные условия и сроки хранения.

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

Анализируя бар можно сделать вывод что, нужно поменять оформление барной стойки, сделать ее лучше, чем сейчас. Чтобы было больше оборудования необходимого для работы. Поменять посуду для посетителей, купить необходимый инвентарь, бокалы, рюмки, стаканы , добавить в карту вин вина, добавить коктейли в карту коктейлей.