

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Никитина Дарья Сергеевна

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на 3 курсе по специальности СПО  
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании      Группа МОП - 31  
код и наименование специальности

успешно прошел (ла) производственную практику

УП.05.01 Учебная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 144 часов с «11»ноября 2019г. по «07» декабря 2019 г.

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Подготовка торгового зала к обслуживанию	42
Обслуживание посетителей в торговом зале	102
<b>Итого часов</b>	<b>144</b>

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

5 ( отлично )  
Оценка                      прописью

3. База прохождения практики

Предприятие  
(организация):

Наименование

Кафе "На Троицк"

Руководитель практики от  
предприятия  
(организации)  
МП

Должность  
ФИО

Директор

Банников Андрей Иванович

Подпись

*Банников*

Руководитель практики от  
филиала

Должность  
ФИО  
Подпись

преподаватель  
Несмелова Мария Михайловна

*Несмелова*

Дата «07 » декабря 2019 г.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

**Дневник**  
**учебной практики**  
(указать вид практики)

**УП.05.01 Учебная практика**

*(наименование практики)*

**Профессиональный модуль**

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

*(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)*

**Студент(ка) 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 «11» ноября 2019 года по «07» декабря 2019 года**

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Вербицкая С.И.

Контактный тел.: 38-87-51

«11» ноября 2019 года

Студент: Никитина Дарья Сергеевна

Направляется в организацию для прохождения учебной практики  
практики в период с «11» ноября 2019 года по «07» декабря 2019 года

### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

**Базовое предприятие (организация)**

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

Кафе "На Троицк"

**Адрес предприятия (организации)**

г. Смоленск, ул. Каменная, д. 1А

**Руководитель практики от организации:**

Ф.И.О.: Баненков Андрей Иванович

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

Должность: Директор

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

**Руководитель практики от филиала:**

Ф.И.О.: Несмелова Мария Михайловна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: преподаватель



## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

– Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

*(код, наименование специальности)*

- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков студентов, общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов а также требования стандартов иных нормативных документов

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, *(наименование профессионального модуля)*

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ДПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности с простой, средней и сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах.
- ДПК 5.2. Обслуживать приемы, банкеты, семейные обеды, тематические вечера, балы, дегустации блюд национальных кухонь.
- ДПК 5.3. Оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков.
- ДПК 5.4. Производить расчет с посетителями согласно счету.
- ДПК 5.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.

## СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
19. 11.11.19	<b>Тема 6. Подготовка торгового зала к обслуживанию</b> Приобретение навыков уборки помещений в соответствии с санитарными требованиями
20. 12.11.19	Освоение приемов и способов расстановки мебели с учетом расположения окон, дверей, колонн и проходов.
21. 13.11.19	Получение столовой посуды, приборов, белья для сервировки столов. Овладение навыками проверки качества мытья посуды, выглаженной скатертей и салфеток.
22. 14.11.19	Получение столовой посуды, приборов, белья для сервировки столов. Овладение навыками проверки качества мытья посуды, выглаженной скатертей и салфеток.
23. 15.11.19	Овладение навыками накрытия столов скатертями. Отработка приемов складывания полотняных салфеток различными способами при различных видах обслуживания и размещение их на столе.
24. 16.11.19	Освоение основных приемов сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
25. 18.11.19	Личная подготовка официанта к обслуживанию. Предварительная подготовка рабочего места официанта.
26. 19.11.19	<b>Тема 7. Обслуживание посетителей в торговом зале</b> Ознакомление с правилами и порядком встречи гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола). Правила подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин.
27. 20.11.19.	Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления отдельных блюд. Освоение правил рекомендации винно-водочных изделий к заказанным блюдам.
28. 21.11.19	Овладение техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.
29. 22.11.19	Овладение техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.
30. 23.11.19	Освоение правил получения продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.
31. 25.11.19	Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производствa: оформление заказа, подготовка посуды, соответствующей блюдам, подогревание посуды и тарелок при подаче горячих блюд.
32. 26.11.19	Отработка оплаты стоимости заказа в кассе; контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи, отсутствие внешних дефектов) работа с подносом.



33. 27.11.19	Освоение общих правил раскладывания порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке).
34. 28.11.19	Освоение приемов и порядка подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе, уборка использованной посуды со стола перед подачей вторых блюд.
35. 29.11.19	Освоение приемов и порядка подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов в зависимости от вида второго блюда.
36. 30.11.19	Отработка навыков подачи сладких блюд и фруктов: подбор посуды и приборов, приемы подачи сладких блюд, уборка использованной посуды со стола.
37. 02.12.19	Сервировка стола для кофе, чая, какао.
38. 03.12.19	Расстановка на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликера; общие правила и способы подачи горячих напитков.
39. 04.12.19	Освоение приемов подачи шампанского, навыков откупоривания бутылок и разлива шампанского в бокалы. Изучение особенностей подачи некоторых вин (подогревание, охлаждение).
40. 05.12.19	Освоение приемов подачи крющона, глнтвейна, коктейлей.
41. 06.12.19	Изучение процесса обслуживания иностранных туристов (индивидуальных, групповых, иностранных делегаций) Особенности сервировки столов, правила встречи и размещения туристов различных национальностей.
42. 07.12.19	Изучение техники расчета за питание с индивидуальными и групповыми туристами, иностранными делегациями.



«11» ноября 2019 год

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

*Алекс*  
(подпись)

Ознакомлен:  
студент \_\_\_\_\_

*Иван*  
(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Баненков Андрей Иванович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Баненков Дата 11.11.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Баненков Дата 11.11.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил (а)

Никитина Дарья Сергеевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись Ник Дата 11.11.2019

Подпись Ник Дата 11.11.2019

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

## ПАМЯТКА

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



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

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



Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка, подпись руководителя практики от организации
19 11.11.19	<p>Должна выполняться протирка пыли со всех поверхностей высотой не более чем 2 м. Регулярно должно производиться удаление пыли со всех розеток, удлинителей, с компьютеров и оргтехники. Регулярно должен производиться вынос мусора из мусорных корзинок, должна производиться замена полиэтиленовых пакетов во всех мусорных корзинах и чистка пепельниц. Текущая уборка проводится влажным способом — мытье полов горячими щелочными растворами, удаление пыли и паутины, протирание дверей, стен, наружных частей оборудования. Текущая уборка проводится в обеденный перерыв и по окончании рабочего дня.</p>	5 
20 12.11.19	<p>Я Освоила приемы и способы расстановки мебели. Она должна быть удобной, комфортабельной и по внешнему виду, стилю, форме, расстановке гармонировать с архитектурным оформлением зала. Мебель должна быть прочной, так как она подвергается интенсивной эксплуатации. Чтобы посетитель не ощущал неудобства, расстояние между верхней столешницей стола и сиденьем должно составлять 29-31 см.</p>	5 
21 13.11.19	<p>После уборки помещений и расстановки столов, за два часа до открытия ресторана, бригадир официантов получает в сервизная и бельевой необходимую для сервировки столовую посуду, наборы и белье в соответствии с количеством столов и нормами оснащения. При этом следует обращать внимание на их состояние - скатерти, салфетки должны быть чистыми, накрахмаленными, отглаженными, посуда - без трещин И сколов; столовые наборы И без деформаций. Тарелки переносят, накрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы горкой по 10-12 штук, а фужеры, бокалы и рюмки - на подносах, застеленных салфетками. Я Овладела навыками проверки качества мытья посуды, выглаженной скатертей и салфеток.</p>	5 
22 14.11.19	<p>Овладела навыками подготовки и подачи приправ и специй. Солонка должна быть из хрусталя или обыкновенного стекла, но с краями из нержавеющей металла. Ее нужно чистить ежедневно. Не следует насыпать в солонку слишком много соли. Перецницу наполняют только наполовину сухим перцем. Отверстия в ее крышечке должны быть как можно меньше. Открытые сосуды для черного перца не употребляются, потому что он быстро выдыхается. Сервируя столы, на них всегда ставят соль и перец.</p>	5 
23 15.11.19	<p>Овладела навыками накрытия столов скатертями. Для завтрака салфетки складывают вчетверо, треугольником, конвертом, трубочкой, т.е. придают им более простые формы, для обеда или ужина — колпачком. Более сложные формы складывания салфеток применяют при сервировке банкетных столов — это тюльпан, веер, свеча, карман.</p>	5 

<p>24 16.11.19</p>	<p>Освоила основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Сервировка для завтрака. На стол для завтрака ставят вазочку с бумажными салфетками, пирожковую тарелку, подают закусочные нож и вилку, чайную ложку. Сервировка обеда по меню дежурных блюд. При обслуживании днем по меню дежурных блюд на стол ставят подставочную тарелку и на нее - закусочную, слева от нее - пирожковую тарелку, между ними кладут столовую вилку, а справа от тарелки столовый нож и ложку. Фужер ставят впереди, за столовым ножом. На столе должны быть также вазочка с бумажными салфетками или полотняные салфетки</p>	<p>5 Ballz</p>
<p>25 18.11.19</p>	<p>Во время работы официант должен быть тщательно причесан, чтобы волосы плотно прилегали к голове, не падали на глаза. Перед работой рекомендуется принять душ и ежедневно бриться. Официанткам следует умеренно употреблять косметические средства, не следует носить на работе украшения, пользоваться крепкими духами. Официант должен обстоятельно осмотреть ее перед началом работы, тщательно вычистить, проверить, крепко ли пришиты пуговицы, достаточно ли чиста рубашка, обратив особенное внимание на манжеты и воротничок. Обязательна частая смена носков и белья. Обувь должна быть начищенной до блеска, с неискривленными каблуками. Подсобный столик установите таким образом, чтобы он не мешал гостям, накройте скатертью. Трей-джек во время обслуживания устанавливается возле стола, при этом убедитесь, что он устойчив и не мешает гостям. Папки меню и винные карты должны иметься в достаточном количестве. стоп-лист вносятся блюда и напитки, которые указаны в меню, но отсутствуют в наличии. В старт-лист вносятся блюда и напитки, которые нужно предлагать в первую очередь.</p>	<p>5 Ballz</p>
<p>26 19.11.19</p>	<p>Я ознакомилась с правилами и порядком встречи гостей. Входящего гостя приветствуют и предлагают выбрать столик в баре. После того, как гости выбрали столик, нужно помочь им рассесться. Каждому гостю дается меню в определенном порядке. Если напитки подаются в бутылках, то первую порцию гостю должен налить официант. Всё стекло ставится на стол гостя на подставки для пива. Все напитки приносятся гостям на подносе. Чёт подаётся гостю в чистой папочке на чистый стол с визиткой ресторана.</p>	<p>5 Ballz</p>
<p>27 20.11.19</p>	<p>Нужно помогать гостям при выборе напитков, задавайте наводящие вопросы: «Вы предпочитаете алкогольные или безалкогольные напитки? Желаете попробовать наш фирменный напиток «Миндальный поцелуй»?». В вопросах не должно быть отрицательной частицы «не»: «Не желаете...». После того, как вы выяснили предпочтения гостей, предложите на выбор 2-3 подходящих напитка. Очередность подачи напитков должна соответствовать очередности принятия заказа: сначала напитки подаёте детям, затем женщинам, затем мужчинам. Я освоила правила рекомендаций винно-водочных изделий к заказанным блюдам.</p>	<p>5 Ballz</p>



<p>28 21.11.19</p>	<p>Я овладела техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании. Официант в процессе приема заказа выслушивает все пожелания заказчика, дает рекомендации, если необходимо. Официант должен хорошо знать меню ресторана. При отсутствии в меню пояснений по составу и особенностям приготовления блюд это должен сделать официант</p>	<p>5 Baller</p>
<p>29 22.11.19</p>	<p>В соответствии с заказом в предварительную сервировку стола вносят необходимые изменения. Приборы выносим в тканевой коричневой салфетке. Досервировку осуществляйте перед выносом сервировочной корзинке. Стоя между двумя Гостями, досервируйте ножи первого Гостя и вилки следующего. Если Гость уронил на пол прибор, то он должен быть заменен немедленно. Так же на стол сервируются: <b>Специи</b> (солонка, перечница выносятся ко всем блюдам, кроме десертов). <b>Оливковое масло и бальзамический уксус:</b> карпаччо, гарнир «свежие овощи», сал-т «микс из овощей гриль», сал-т «Капрезе» Досервировка бокалами (или другое стекло), если необходимо. Из зала официант направляется в сервизную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит ее на раздачу холодного цеха и передает на производство вместе с заказом, сообщив, сколько порций следует положить в каждую вазу, блюдо, салатник, а также пожелания гостей по приготовлению блюда.</p>	<p>5 Baller</p>
<p>30 23.11.19</p>	<p>Я освоила правила получения продукции буфета (сервис-бара), проверку ее качества и соответствия заказу. Поднос обычно носят на уровне локтя левой руки или несколько выше его; нельзя поднимать поднос с блюдами или буфетной продукцией выше плеча. Носить поднос над плечом разрешается только вне торгового зала. Загруженный поднос с раздаточного прилавка лучше поднимать двумя руками, взяв его за борта. Затем, не меняя положения правой руки, полусогнутой кистью левой делают движение к середине подноса, поочередно опираясь на большой палец и четыре остальные. Буфетную продукцию подают посетителям в первую очередь. Для удобства обслуживания у официанта в торговом зале в серванте со встроенным холодильным шкафом или холодильнике должен быть всегда небольшой запас бутылок с охлажденной фруктовой и минеральной водой, пивом.</p>	<p>5 Baller</p>
<p>31 25.11.19</p>	<p>Раздаточная в ресторане предназначена для быстрого отпуска блюд в готовом виде и является служебным помещением официантов. Предложив меню, официант обращает внимание гостей на фирменные блюда. Вместе с меню подается прейскурант вин в закрытом виде. Подождав несколько минут, официант дает возможность ознакомиться с ассортиментом блюд. Затем он</p>	<p>5 Baller</p>

	<p>должен подойти к столу и принять заказ, при необходимости порекомендовать то или иное блюдо. Официант записывает заказ в такой последовательности: сначала холодные блюда и закуски, горячие закуски, затем первые и вторые блюда, десерт и буфетная продукция. При этом он должен стоять справа от гостя, который делает заказ, слегка наклонившись к нему, не касаясь при этом стола и стула. Перед сервировкой столов официанты протирают посуду и приборы полотенцами, соблюдая при этом определенные правила. При протирке тарелок их держат ребром через полотенце левой рукой и, постепенно поворачивая, протирают другим концом полотенца. Подогреть посуду можно несколькими способами, самый простой из которых – это ошпарить её кипятком, подогреть в духовом шкафу или микроволновке.</p>	
<p>32 26.11.19</p>	<p>После подсчета общей суммы начисляются проценты за обслуживание (на некоторых предприятиях оплата за обслуживание включена в стоимость блюд), ставятся дата и подпись официанта. Сумма счета записывается прописью и цифрами. Кроме официанта счет на любую сумму обязательно подписывается метрдотелем или барменом. Одновременно общую сумму счета без процента за обслуживание записывают в реестр на текущий день. По окончании обслуживания первый экземпляр счета официант вручает посетителю, второй оставляет у себя для отчетности. На раздаче необходимо обеспечивать быстрый отпуск блюд, пополнение запаса продукции, хранение продукции при оптимальных температурных режимах. Раздача должна иметь сообщение с горячим и холодным цехом. На раздаче размещают кассовые аппараты, вывешиваются бланки меню. Так же раздача должна иметь сообщение с моечной посудой, а в ресторанах ещё и сервисной.</p>	<p>5 Baller</p>
<p>33 27.11.19</p>	<p>Освоила общие правила раскладывания порционных блюд на тарелки на подсобном столе. При этом методе подачи блюд обязательным является применение подсобного стола, на котором официант порционирует блюдо в индивидуальные тарелки гостей. Подсобный (приставной) стол лучше устанавливать так, чтобы посетитель имел возможность наблюдать за действиями официанта. Он может быть передвижным или стационарным. На приставном столе посуду, приборы размещают в том же порядке, что и на столе посетителя. Обычно блюдо с основным продуктом устанавливают в левой части стола, а гарнир – в правой, в центре размещают тарелки. У подсобного стола могут работать два официанта - один из них порционирует основной продукт, а второй раскладывает гарнир.</p>	<p>5 Baller</p>



<p>34 28.11.19</p>	<p>Освоила приемы и порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе, уборка использованной посуды со стола перед подачей вторых блюд. получить суп в мисках на раздаче; - установить их на покрытой салфеткой поднос (не больше 6шт.); - перенести на левой руке поднос с мисками на подсобный стол; - на подсобном столе расставить столовые глубокие тарелки; - перелить содержимое миски в тарелку; - поставить ее на подстановочную тарелку; - взять левой рукой на ладонь салфетку и поставить на нее тарелку с супом; - подать посетителю с правой стороны, правой рукой поставить перед гостем</p>	<p>5 баллов</p>
<p>35 29.11.19</p>	<p>Освоила приемы и порядок подачи вторых горячих блюд. Прежде чем подавать вторые блюда, официант в соответствии с заказом досервировывает стол: раскладывает столовые или рыбные приборы, ставит мелкую столовую тарелку. Если заказаны рыбное и мясное блюда, то на столе должны быть два прибора — рыбный и столовый.</p>	<p>5 баллов</p>
<p>36 30.11.19</p>	<p>Отработала навыки подачи сладких блюд и фруктов. Перед подачей десерта официант убирает всю использованную посуду и приборы и, с разрешения заказчика, оставшуюся закуску, хлеб. Большинство холодных сладких блюд (компоты, густые кисели, салаты из фруктов, желе, муссы, свежие ягоды) подают в металлических или стеклянных креманках, поставленных на подставные тарелки с резной бумажной салфеткой, на которую кладут десертную, чайную или специальную ложку для мороженого ручкой вправо. Все сладкие блюда, которые заранее порционированы в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки), подают с правой стороны правой рукой и ставят перед гостем. Горячие сладкие блюда обычно имеют температуру 70~75°C. Холодные сладкие блюда имеют температуру 8-10 °C. При индивидуальном обслуживании фрукты подают на десертной тарелке справа от гостя, составляя набор из яблок, груш, мандаринов или апельсинов, кисточек винограда, персиков или абрикосов (двух-трех видов фруктов). На стол ставят мелкую десертную (фруктовую) тарелку, а справа от нее — тарелку для косточек.</p>	<p>5 баллов</p>
<p>37 02.12.19</p>	<p>Чай, кофе, какао, шоколад относятся к группе горячих напитков, которые обычно подают при температуре +75 ° C. Кофе и шоколад можно подать и холодными - от +12 до +14 ° C. Чай подают в чайных чашках с блюдцами (рис. 1.44). На блюдце кладут ложку ручкой вправо, ручка чашки должна быть обращена влево (допускается и вправо). Зеленый чай заваривают и подают в одном чайнике и наливают его в пиалы. Чай в стаканах с подстаканниками подают в вагонах-ресторанах.</p>	<p>5 баллов</p>

	<p>Чай к столу может быть представлен в двух чайниках: заварном и доливные или в самоваре. Подача кофе зависит от способа ее приготовления. Черную подают в чашках с блюдцами емкостью 75-100 мл, сахар - в сахарнице или розетке. На блюде перед кофейной чашкой кладут кофейную ложку. Кофе по-восточному готовят в турочках - металлических кастрюльках с ручкой. Если многопорционные, то чайной ложкой подрезается и разлагается пенка по чашкам вместимостью не более 100 мл, а затем содержимое турочки размешивают и разливают в чашки. Кофейную ложку не подают, потому что кофе готовят сладкой. Отдельно в стакане подают охлажденную кипяченую воду. Кофе и какао можно подать и охлажденными с мороженым. Сначала напиток охлаждают до 8-10 ° С, наливают в конический стакан, сверху кладут шарик мороженого. Подают на подставной тарелке с соломинкой и чайной ложкой. Какао готовят с молоком или сливками, яичным желтком. Подают в чашке с блюдцем и чайной ложкой. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.</p>	
<p>38 03.12.19</p>	<p>Торты порционируют на производстве, укладывают на вазы плато с резной бумажной салфеткой и лопаткой для раскладки. Пирожные в ассортименте также подают на вазах плато, раскладывают щипцами. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными приборами. Бисквитное пирожное едят десертным ножом и вилкой; к миндальному, песочному, воздушному (безе) пирожным приборы не подают. Пироги со сладкой начинкой (яблоками, курагой и др.) подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками. Лимон подают нарезанным кружочками, залитыми десертным вином или сиропом в креманках на подставной тарелке и ставят перед гостем. Раскладывают десертной ложкой. Подают молоко или сливки в специальной емкости — молочнике или же сливочнике. Поданный к столу ликер превосходно дополнит мороженое. Но это на мой вкус! А эксперты советуют пить хорошей ликер комнатной температуры с кофе, ягодами и фруктами. В ресторане Вам принесут данный напиток в небольшой рюмке объемом около 25 мл, по своей форме напоминающей креманку с длинной ножкой.</p>	<p>5 Базел</p>
<p>39 04.12.19</p>	<p>Подача вина игристого — это отдельная история. Бутылку шампанского не принято откупоривать предварительно, так как сам этот процесс представляет собой трогательный ритуал, которым все присутствующие должны насладиться. Правила подачи вина игристого подразумевают, что напиток должен предстать перед гостями в узких длинных бокалах «флют», а бутылку принято опускать в ведерко со льдом или ставить на специальную подставку. Температура подачи вина игристого, как</p>	<p>5 Базел</p>



	<p>правило, довольно низкая — от 6 до 8°C. Официант обычно наливает шампанское тонкой струйкой по стенке бокала в несколько приемов, а лишние капли у горлышка вытирает полотняной салфеткой. Охлаждают вина потому, что холод умеряет кислотность. Свежие, относительно кислые белые вина, следует подавать более прохладными, нежели более сложные белые вина, а свежие красные вина - более прохладными, чем старые красные, в которых содержится больше танина. Холод усиливает аромат молодого тонкого красного вина, а зрелому вину нужна более высокая температура.</p>	
<p>40 05.12.19</p>	<p>Правила подачи коктейлей включают в себя целый ряд различных способов и тонкостей: здесь и подача коктейлей с колотым льдом или ледяной крошкой, и со свежими ягодами и фруктами, и подача коктейлей с применением огня и многое другое. — Крюшон (боуль) - это изысканное лакомство, которое особенно ценится летом. Свежие фрукты в сочетании с ликерами, вином и шампанским превращаются в шипучий напиток. Подают крюшоны после обеда и ужина к тортам, пирожным, мороженому. Подают с чайной ложкой для фруктов и ягод. Глинтвейн готовится с добавлением сахара, пряностей, лимона и подается к горячим мясным блюдам за обедом и ужином. Пьют его только горячим. Подают в керамических или стеклянных чашках.</p>	<p>5 Balls</p>
<p>41 06.12.19</p>	<p>Администрация ресторана, кафе или столовой обязана выделить для обслуживания групп иностранных туристов отдельные залы или необходимое количество столов в общем зале. Так как индивидуальные туристы питаются не в одно время, рестораны, кафе, обслуживающие иностранных туристов, должны постоянно иметь в резерве несколько обеденных столов или отдельный зал. Бюро обслуживания гостиниц информирует об этом туристов. Для групп иностранных туристов необходимо соблюдать установленный режим питания: завтрак — с 8.00 до 10.00, обед — с 12.00 до 15.00, ужин — с 17.30 до 19.30. Обслуживание групп иностранных туристов в торговых залах ресторанов заканчивается в 20.00. При обслуживании групп каждый официант должен обслуживать не более 10-15 человек, при обслуживании индивидуальных туристов — не более 8 человек. ресторане должно быть несколько вариантов меню, специально разработанных для группового туризма; постоянное наличие их в ассортименте позволяет гибко и оперативно работать со всеми возрастными и национальными категориями иностранных туристов.</p> <p>Для индивидуальных иностранных туристов в ресторане должны быть меню на английском, немецком и французском, итальянском языках. "Европейский завтрак". Столы сервируют заранее с учетом меню и необходимости быстрого обслуживания туристов. Сначала ставят пирожковую тарелку слева от места предполагаемой закусочной тарелки. Справа от нее кладут закусочную вилку вогнутой стороной вверх, справа от предполагаемой закусочной тарелки —</p>	<p>5 Balls</p>

	<p>нож лезвием влево, впереди параллельно краю стола — чайную ложку, специи, вазочку с бумажными салфетками или полотняную салфетку. Закусочными тарелками столы не сервируют, так как закуски раскладываются на них на производстве. Лучший метод обслуживания групп туристов — бригадный.</p>	
<p>42 07.12.19</p>	<p>Завтрак в ресторанах предоставляется индивидуальным иностранным туристам по предъявленным ими визитными карточками отеля. Туристы, имеющие индивидуальные туристические документы, в ресторанах и кафе обслуживаются за наличные, а в предприятиях ресторанного хозяйства отеля - за наличными и кредитными карточками. Расчет по кредитным картам осуществляется при наличии кассовых аппаратов с устройством для считывания основных данных кредитной карты. Групповым туристам услуги питания предоставляются по безналичному расчету. Контроль за соблюдением лимитов на питание осуществляет гид-переводчик, сопровождающий группу. Письменное подтверждение выполнения заказа на питание является документом, которым метрдотель или официант отчитываются за отпущенное питания.</p>	<p>5 Fallz</p>

# Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: \_\_\_\_\_

## ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

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

Руководитель практики  
от организации  
(подпись)

Гусев  
(расшифровка подписи)

Башкиров А.И.



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Программа практики пройдена в полном  
объеме, освоены профессиональные  
компетенции

Общая оценка

5 (отлично)

Руководитель практики от филиала

Гусев  
(подпись)

М.М. Несмелова  
(расшифровка подписи)



## Отчет

по учебной практике

УП.05.01 Учебная практика

(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

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

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись)

Никитина Дарья Сергеевна  
(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП - 31

Руководитель практики от организации



Руководитель практики от филиала

(подпись)

(должность)

Банников Андрей Иванович  
(фамилия, имя, отчество)

«07» декабря 2019 года

Банников Андрей Иванович  
(фамилия, имя, отчество)

Немилова Мария Михайловна  
«07» декабря 2019 года

Смоленск, 2019 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ  
ПРЕДПРИЯТИИ**

2.1. Методы обслуживания, применяемые на предприятии

2.2. Оценка соответствия вида и дизайна посуды, приборов, столового белья, форменной одежды типу и классу предприятия

2.3. Меню, сервировка столов (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).



Рисунок 1- Зал кафе «На троих»

Кафе «На троих» относится к предприятию с полным циклом производства, то есть с осуществлением обработки сырья, выпуску полуфабрикатов и готовой продукцией, а затем ее реализацией.

Вестибюль — помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. Гардероб располагается в вестибюле и оборудуется секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70см, а количество крючков соответствовать количеству мест в зале, кроме того, иметь 10%-ный резервный запас.



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 (Рисунок 2).

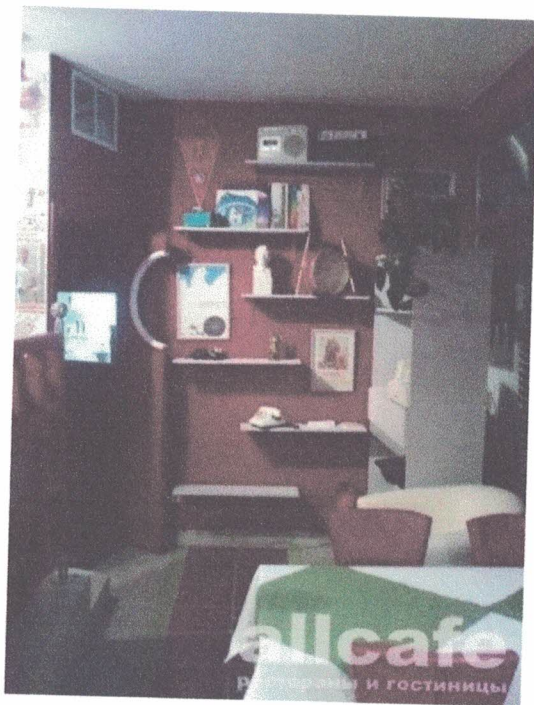


Рисунок 2- Интерьер кафе «На троих»

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

### 2.1. Методы обслуживания, применяемые на предприятии

В кафе используют американский сервис. Пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям. Этот вид приобрел популярность благодаря простоте и оперативности. Преимуществами американского сервиса является низкая трудоемкость и небольшое количество персонала. Недостатками американского обслуживания является слабый контакт с гостем и заранее определенный объем порций. Методы обслуживания потребителей - это способ реализации продукции заведений ресторанного хозяйства. Обслуживание официантами применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет определяющую роль. Эти предприятия предназначены не только для выполнения услуги питания, но и для организации отдыха потребителей. На данном предприятии используют частичное обслуживание официантами (Рисунок 3). Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала. Частичное обслуживание официантами осуществляется также при обслуживании по типу "шведского стола" и по фуршетные столы-буфетами. При обслуживании по типу "шведского стола" на стол заранее выставляют холодные закуски, сладкие блюда, кондитерские изделия. Для реализации первых и вторых блюд в зале ресторана устанавливают специальные мармиты с витриной образцов блюд, стопками тарелок и набор для разложения. Потребителям предоставляется возможность самим выбирать блюда, официанты помогают лишь положить закуску или горячее на тарелку.





Рисунок 3- Частичное обслуживание

## 2.2 Оценка соответствия вида и дизайна посуды, приборов, столового белья, форменной одежды типу и классу предприятия

Важным условием успешной работы предприятий общественного питания является наличие достаточного количества столовых посуды, приборов и белья, содержащихся в необходимом ассортименте и безукоризненном порядке. Посуду размещают по видам, отдельно из фарфора, стекла, хрусталя, металла; приборы - в ящиках с отделениями для ножей, вилок, ложек. Посуду ставят так, чтобы ее было удобно брать. Два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий - в моечной. Столовая посуда и приборы для залов предприятий (в том числе ресторанов) поступают из кладовой под отчет лицу, ответственному за их сохранность.



Рисунок 4-Хранение посуды и столовых приборов

К основным видам столового белья относят скатерти, салфетки, ручники, полотенца. Столовое белье изготавливают из льняного полотна, которое отличается большой прочностью и гигиеничностью по сравнению с хлопчатобумажным, поверхность его более гладкая, поэтому оно меньше загрязняется и легко отстирывается, имеет шелковистый блеск и белизну. На ПОП используют льняные камчатные скатерти с крупноузорчатым переплетением, по краю подрубленные или с ажурной мережкой. Скатерти бывают белыми и цветными. Белые скатерти имеют торжественный вид, их применяют при всех видах обслуживания; цветные скатерти применяют в основном при организации банкета-чая. Цвет скатерти может изменяться и в зависимости от времени года. Холодные цвета (голубой, зеленый, лиловый, серый, бежевый) выбирают, если теплый климат или жаркое время года или окна зала выходят на юг, юго-запад. Теплые цвета (желтый, оранжевый, красный, розовый, большинство коричневых) выбирают, если холодный климат или в холодное время года или окна зала выходят на север или слишком длинные, темные залы. Обычные скатерти могут быть разных размеров. Наиболее распространены скатерти шириной 130см и длиной 150, 160, 230 и 280 см для прямоугольных столов; диаметром 130, 150, 160см — для круглых столов; маленькие круглые столы можно накрывать двумя квадратными скатертями (Рисунок 5).



Рисунок 5- Скатерти в кафе «На троих»



Форменная одежда ( Рисунок 6) официанта должна быть чистой, хорошо выглаженной и ни в коем случае не выглядеть поношенной, Обувь должна быть удобной, без каблука, с закрытыми пяткой и носком и всегда начищенной Носки только черного цвета, Для девушек колготки обязательны в любое время года. Тип предприятия общественного питания является- кафе. Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. В кафе приготавливают и реализуют для потребления на месте горячие и холодные напитки, молочные продукты, мучные кулинарные и кондитерские изделия, а также некоторые блюда несложного приготовления. Кафе и закусочные не подразделяются на класс



Рисунок 6- Форменная одежда официантов

## 2.3 Меню, сервировка столов (фотографии, схемы)

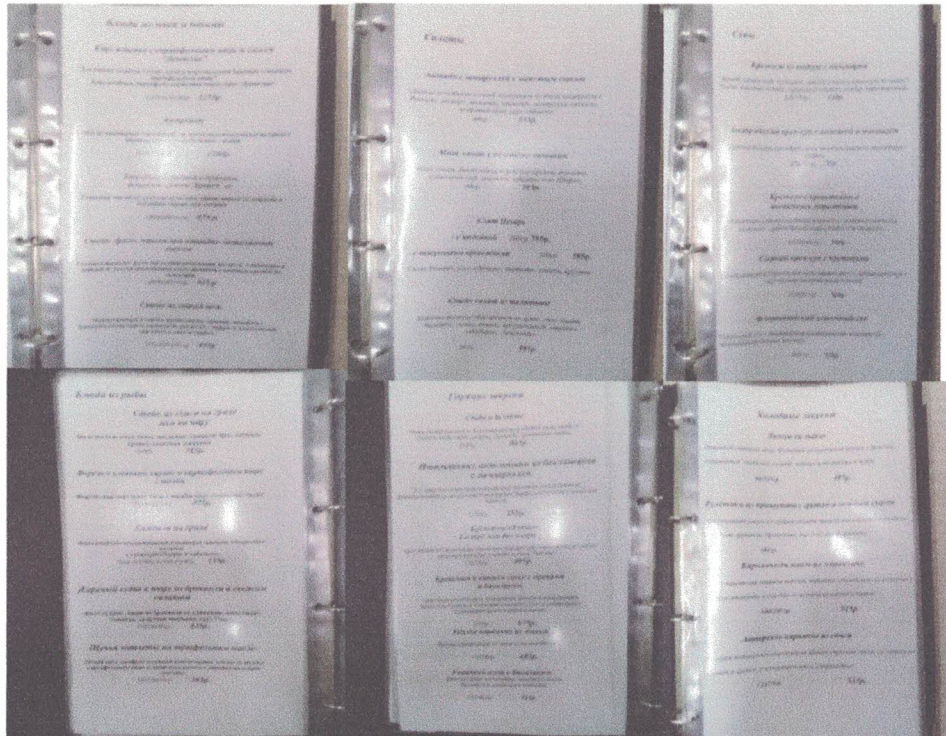


Рисунок 7- Меню

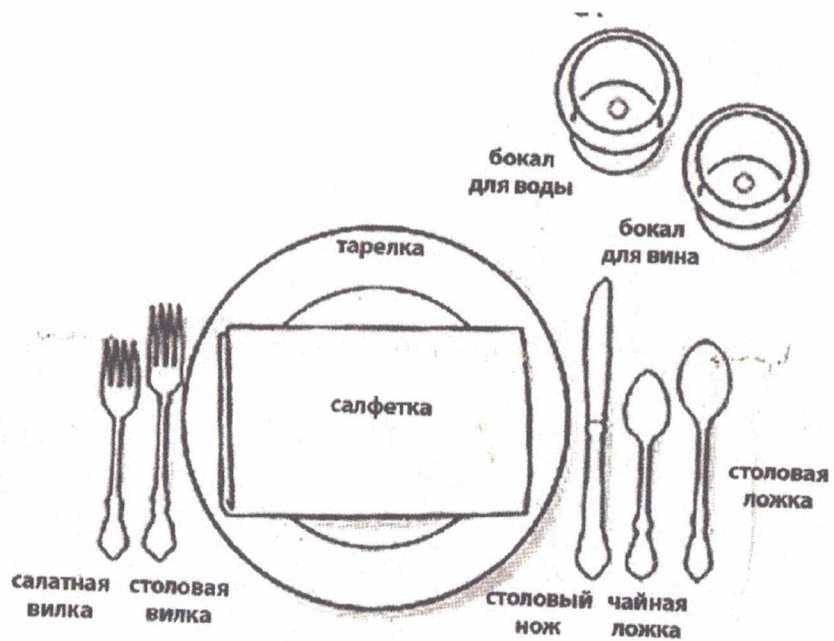


Рисунок 8 –Схема сервировки столов



### **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.