

Защита отчет по практике

название предприятия

Ф.И.О. студента

Задание 1. Выполнение работ по изучению производственной инфраструктуры предприятия

- Приложить фото, схемы, описать кратко предприятие по принципу:
- тип и классификация предприятия -
- территориальное размещение -
- ассортимент продукции – (меню)
- контингент посетителей и их численность в течение дня – (примерно посчитайте!!!)
- методы обслуживания – (самообслуживание, официантами)
- техническое оснащение - фото
- квалификация персонала – кратко описать

Задание 2. Выполнение работ по изучению сырьевой и материально-технической базы, организации снабжения

- Сделать анализ организации снабжения (кто, как и когда снабжает!!!)
- Приложить несколько документов!!!

Задание 3. Выполнение работ по организации процессов производства продукции и работы основных производственных цехов; вспомогательные производственные помещения

- Анализ структуры производства и схемы цехов и т.д.!!!!
- Составленное вами меню!!!

Задание 4. Выполнение работ по изучению особенностей приготовления отдельных групп кулинарной и кондитерской продукции;
требования к качеству

- Анализ меню, ТК, ТТК, КК!!!!

Задание 5. Выполнение работ по реализации готовой продукции

- Анализ реализации готовой продукции!!!!

Задание 6. Выполнение работ по организации нормирования труда в предприятиях общественного питания

- Основные и очень кратко должностные обязанности (повар, официант и другие)
- Приложить графики

Спасибо за внимание!!!!