

# 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!!!!**