

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И
ТОРГОВЛИ»**

**Презентация к отчету
по производственной
практике**

Выполнила:

студентка группы № 240

Гельдт Татьяна

**Специальность: «Технология
общественного питания»**

Руководитель:

Ямалетдинова Д.А

Введение

Главная цель производственной практики заключается в предоставлении возможности будущему специалисту получить навыки в области избранной профессиональной деятельности. А также в возможности проявить полученные во время учебы знания и умения на практике.

Задачи практики:

- приобретение опыта работы по специальности;
- приобретение опыта работы в коллективе;
- выполнение требований и действий, предусмотренных программой производственной практики и заданий руководителя



Характеристика предприятия

20.07.2012, в Челябинске состоялось открытие спорт-бара хоккейной команды «Трактор».

Официальный спорт-бар «Трактора» с одноименным названием открылся в КРК «Мегаполис» четыре года назад по многочисленным просьбам челябинской черно-белой «торсиды»



ChelRestoran.ru

Характеристика предприятия

Основное пространство спорт-бара огорожено светящимся пластиковым бортом, а внутри этого пространства расставлены красные мягкие диванчики.

На стенах — фотографии с исторических игр «Трактора» и автографы «трактористов».

Максимальная вместимость хоккейной «коробки» — около семидесяти человек. Помимо хоккейной «коробки», есть еще несколько столиков за ее пределами и пара десятков мест за барной стойкой. Всего спорт-бар «Трактор» готов принять более 100 человек.



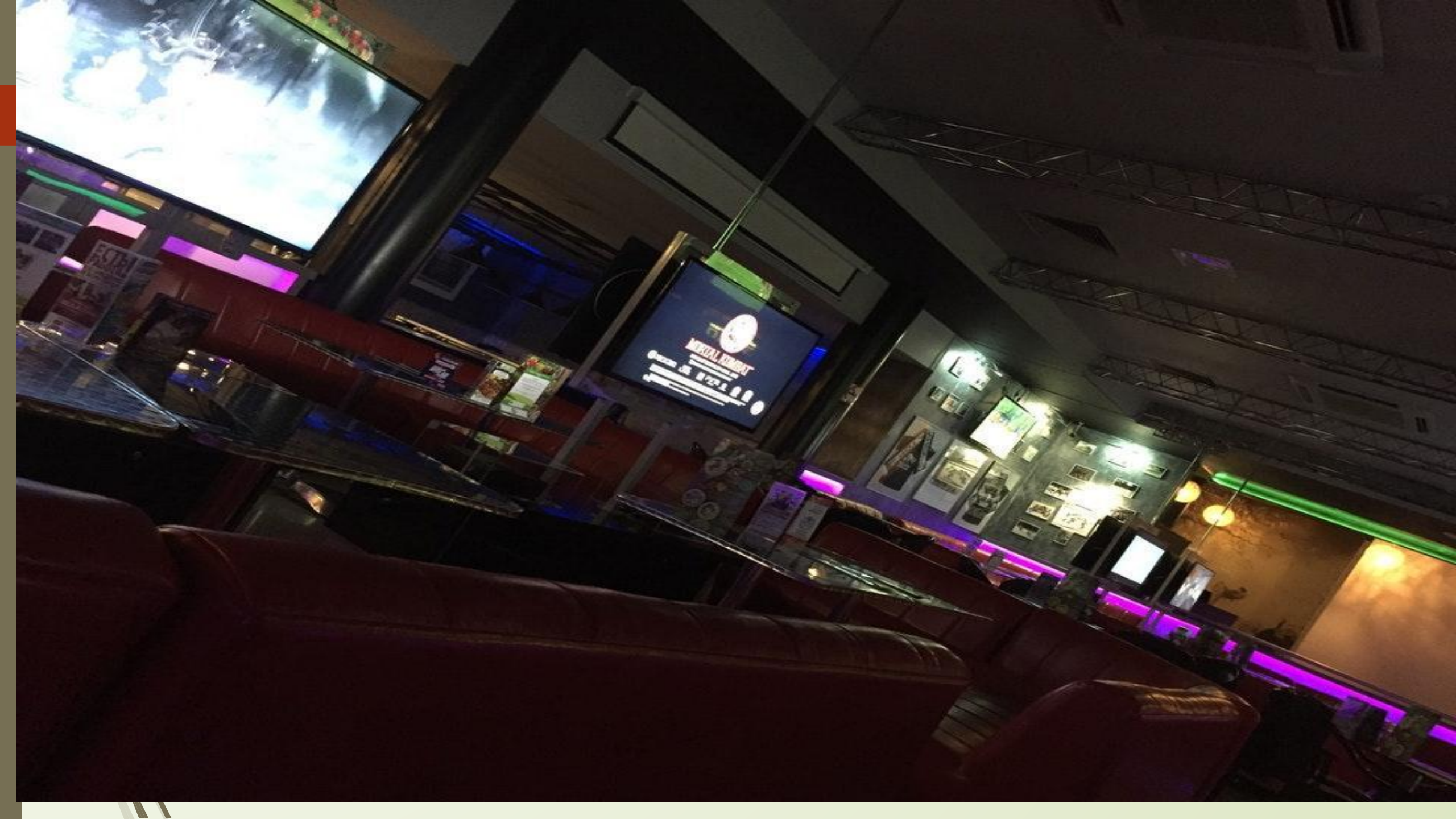
ChelRestoran.ru



ChelRestoran.ru



ChelRestoran.ru





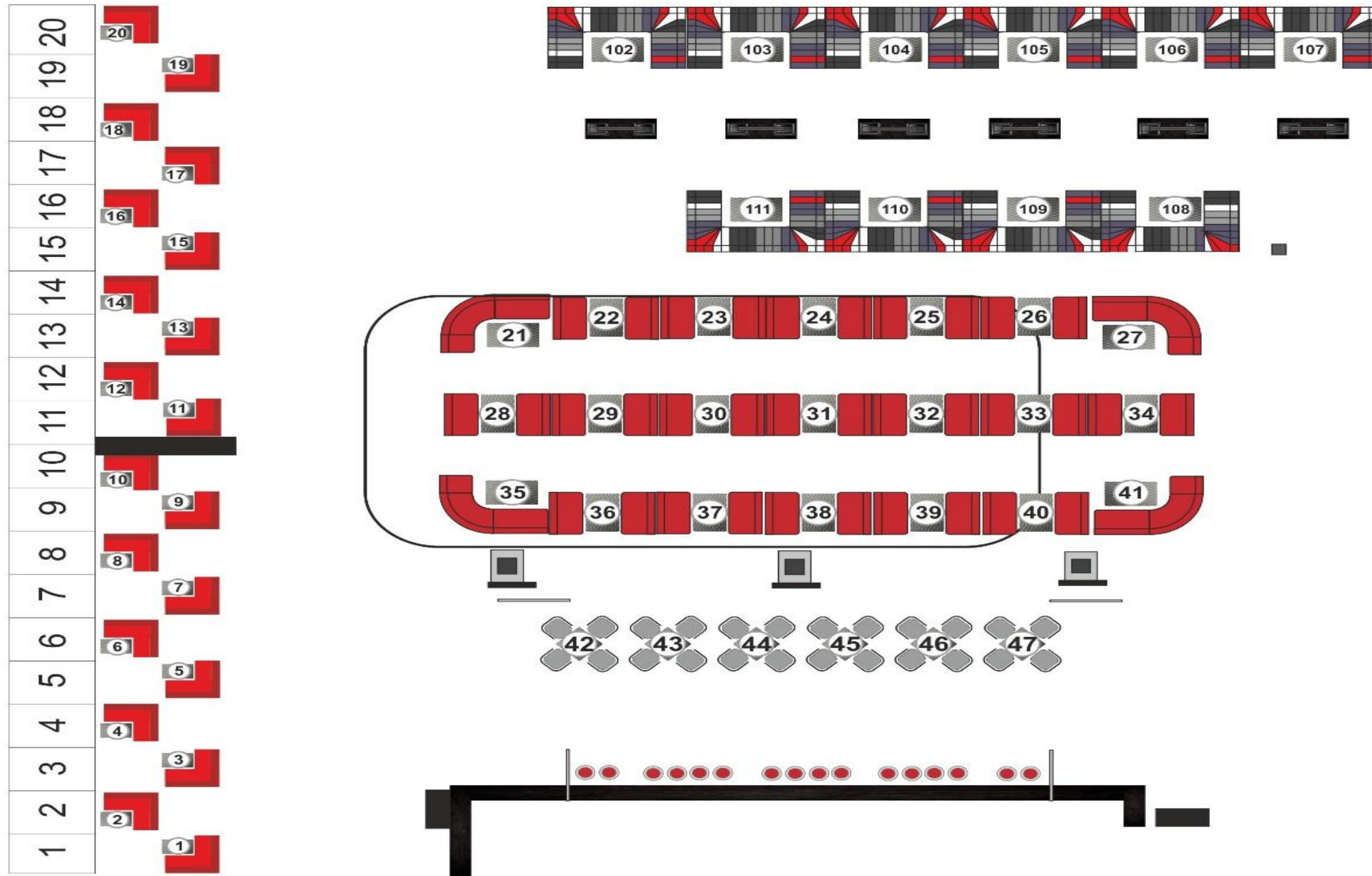


Здесь вы можете по смотреть спортивные трансляции, поиграть в приставки и просто отдохнуть



В этом спорт-баре вы можете попробовать горячие блюда русской и европейской кухни

В спорт-баре помещается более 100 человек



Заключение

В течении практики мною выполнялась следующая работа:

- первичная обработка традиционных видов овощей и грибов;
- приготовление, оформление и подача основных салатов;
- приготовление ,оформление и подача основных холодных закусок;
- приготовление, оформление и подача основных холодных рыбных блюд;
- приготовление, оформление и подача основных холодных мясных блюд;
- приготовление, оформление и подача основных супов;
- приготовление, оформление и подача основных блюд из овощей;



Вывод

- За период прохождения учебно-производственной практики в спорт-баре «Трактор», я расширила свои навыки практической работы на предприятиях общественного питания.



Спасибо за внимание!