

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/17839>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология продукции общественного питания

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 4

1. Общая характеристика организации 6

1.1 Управление организации 7

1.2 Основные экономические показатели 7

2. Технологические процессы обработки продуктов 9

2.1 Механическая обработка овощей и их использование. Обработка грибов. 9

2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление основных полуфабрикатов. 11

2.3 Подготовка мяса, приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции. 18

2.4 Кулинарная обработка птицы, кролика. Приготовление основных полуфабрикатов. 29

3. Технология приготовления блюд 33

3.1 Технология приготовления основных супов. 33

3.2 Технология приготовления основных соусов и их производных. Подбор соусов к блюдам, отпуск. 42

3.3 Технология приготовления основных блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск. 47

3.4 Технология приготовления основных блюд из рыбы, оформление, подача 52

3.5 Технология приготовления основных блюд из мяса, оформление, подача. 58

3.6 Технология приготовления основных блюд из домашней птицы, оформление, подача. 67

3.7 Технология приготовления основных блюд из творога, яиц, оформление, подача 73

3.8 Технология приготовления основных холодных блюд и закусок 75

3.9 Технология приготовления основных сладких блюд, подача 76

3.10 Технология приготовления основных напитков, подача. 77

3.11 Технология приготовления основных мучных блюд, изделий из муки 79

Заключение 82

Список использованной литературы 83

ПРИЛОЖЕНИЕ А 85

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание — одна из форм распределения материальных благ между членами общества, занимает важное место в реализации социально-экономических задач, связанных с укреплением здоровья населения России, повышения производительности труда, экономным использованием производственных ресурсов, создания условий для более полного удовлетворения духовных потребностей.

Повышенный интерес к сфере общественного питания можно объяснить двумя причинами: большое число граждан из-за дефицита времени питаются вне дома; из-за ужесточения конкуренции и благодаря современным технологиям рестораны, кафе, бары становятся всё более доступными.

Обеспечивая население продуктами питания, обработанными в соответствии с научными рекомендациями, оно может положительно воздействовать на уровень жизни населения, способствуя модернизации потребления. Предлагая одновременно развлекательные услуги, общественное питание может оказывать воспитательное воздействие на население. Следовательно, развитие общественного питания становится движущим элементом прогресса в сфере питания, как в переработке, так и в потреблении продовольствия. Целью прохождения учебной практики является реализация полученных теоретических знаний, умений и навыков, а также получение представления о практической деятельности организации. Для достижения поставленных целей при прохождении практики ставились следующие задачи:

1) изучение структуры, порядка управления организации;

2) ознакомление со всеми действующими инструкциями, правилами предприятия, включая технику безопасности, и с нормативно-технической документацией;

- 3) изучение работы овощного цеха и получение навыков обработки овощей, их использования и приготовление;
- 4) изучение работы рыбного цеха и получение навыков обработки рыбного и нерыбного водного сырья, их использование и приготовление.
- 5) изучение работы мясного цеха и получение навыков обработки мяса, его использование и приготовление;
- 6) изучение работы горячего цеха и получение навыков в приготовлении блюд, которые этот цех производит;
- 7) изучение работы холодного цеха и получение навыков в приготовлении блюд, которые этот цех производит;

Основная часть моей работы в период прохождения учебной практики составляла в изучении деятельности предприятия, его документации и наблюдении за подготовкой, приготовлении и подачи блюд, реализуемых на этом предприятии.

1. Общая характеристика организации

Ресторан «Bellini» – это предприятие питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных. Ресторан осуществляет свою деятельность при гостиничном комплексе «Лазурный берег – Иркутск». Однако, вход в ресторан свободный, поэтому гостями ресторана могут стать не только люди, проживающие в отеле, но и любой другой человек, желающий вкусно поесть и провести время комфортно и приятно.

Отличительной особенностью ресторана является высокий уровень сервиса, оборудование современной звуковой и световой аппаратурой, позволяющие проводить незабываемый отдых и широкий выбор блюд, удовлетворяющих вкусовые пристрастия каждого посетителя.

У дверей гостеприимного ресторана гостей встречает дружелюбный администратор, и конечно же, огромная вывеска с названием.

На первом этаже ресторана расположен банкетный зал, рассчитанный до 100 человек. Просторный и вместительный зал с роскошным интерьером и услугой оформления зала по желанию гостей, позволяет проводить свадьбы и банкеты. Также в этом зале возможна услуга конференц-сервис для проведения различных тренингов с видео и аудио сопровождением. На втором этаже находится караоке Bellini – это место, в котором можно незабываемо провести время, отметить день рождения, юбилей, свадьбу, корпоратив или просто отдохнуть с друзьями. Зал рассчитан от 20 до 70 гостей. Уютная обстановка, изысканная кухня и гостеприимный коллектив ресторана никого не оставит равнодушным. Для гостей имеется охраняемая парковка для легковых автомобилей.

Ресторан «Bellini» располагается на территории гостиничного комплекса «Лазурный берег – Иркутск» в городе Иркутск, по ул. Байкальская 252Б.

Часы работы ресторана круглосуточно 7 дней в неделю.

Телефон: (3952) 704-222, 704-422.

Как и любое предприятие, Ресторан «Bellini», имеет свой устав, основными положениями которого являются: общие положения; цели и предмет деятельности; состав Участников «Общества»; уставной капитал «Общества»; ответственность сторон; права и обязанности; распределение прибыли общества; управление; прочая деятельность по организации отдыха и развлечений.

Поскольку ресторан «Bellini» еще недавно на рынке услуг, он работает под руководством ООО «Лазурный берег – Иркутск».

1.1 Управление организации

Форма хозяйственного общества – Общество с ограниченной ответственностью, высший руководитель – генеральный директор.

Заместитель генерального директора – управляющий рестораном.

Обслуживающий и производственный персонал ресторана «Bellini» имеет среднее специальное, незаконченное высшее и высшее образование. Возрастной состав от 21 - 50 лет, где 70% составляют женщины.

Структура организации представлена в приложении А.

2. Технологические процессы обработки продуктов

2.1 Механическая обработка овощей и их использование. Обработка грибов.

Овощной цех предназначен для первичной обработки и подготовки овощей и корнеплодов, грибов. Цех имеет удобную взаимосвязь с горячим и холодным цехами, прямую связь со складским помещением для хранения растительного сырья. Оснащение цеха оборудованием максимально механизировано с целью экономии времени на обработку растительного сырья. Установлены картофелеочистительная машина, механическая овощерезка, столы с моечной ванной, простой производственный стол, весы, стол с вытяжкой (очистка лука и чеснока), холодильный шкаф. Также овощной цех имеет весь необходимый инвентарь: кастрюли, дуршлаги, контейнеры для хранения овощей, тёрки, лотки, ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые), коренчатый и желобковый ножи, карбовочный нож для фигурной нарезки овощей, нож для удаления глазков, нож для нарезки лука, фигурные выемки, кухонные ножницы, бачки для отходов. Все оборудование располагается согласно технологической цепочки обработки овощей: приемка, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка.

Приемка овощей осуществляется со склада, необходимое количество продуктов получается путем взвешивания на весах. Далее происходит сортировка – удаляется вся подгнившая или примороженная часть. Картофель и корнеплоды направляются в моечную ванну для смывания остаточной гнили и земли, затем погружаются в картофелеочистительную машину, где путем механического воздействия рабочих органов последней происходит снятие кожуры. Выгрузка картофеля и корнеплодов происходит в подготовленный лоток. Производим финальную ручную чистку с помощью ножа – удаляем глазки и оставшуюся кожуру и промываем в моечной ванне со вставной сеткой, куда складываются подготовленные овощи. Очищенный картофель разрешается хранить в воде не более трех часов. Подготовленные овощи нарезают соломкой (для соусов и супов), брусочками (для супов и припускания овощей), кубиками (1 – 2 см. для тушения, 0,5 – 0,6 для гарнира) в овощерезательной машине.

Свежую капусту очищают, удаляя верхние листья и кочерыжку, все отходы выбрасываются в предназначенную для этого тару. Затем капусту опускают на 20 мин в подкисленную или подсоленную воду для удаления гусениц и улиток, которые всплывают на поверхность. Окончательно промывают в моечной ванне со вставной сеткой. Далее происходит нарезка крупной соломкой для традиционных русских щей. Сначала капусту разрезают пополам, затем на несколько полосок по 3 – 4 см в ширину. И после этого каждую полоску нарезают поперек соломкой, чтобы длина соломки составляла эти 3 – 4 см. Квашеная капуста перебирается, отжимается от рассола, и, если она очень кислая, промывается под холодной кипяченой водой.

Обработка грибов включает в себя очистку, промывание, сортировку и нарезку. Свежие грибы быстро портятся, поэтому их необходимо подвергнуть обработке как можно быстрее. В производстве используются шампиньоны, которые доставляются из тепличных хозяйств. Грибы должны быть непереросшие, пластинки нижней стороны шляпки слабо-розового цвета. При обработке у шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки и промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для того, чтобы они не потемнели. Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3 – 4 ч, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают. Перед обработкой соленых грибов обращают внимание на то, чтобы рассол полностью покрывал грибы, так как от этого зависит их хорошее качество. Затем их отделяют от рассола, сортируют по размеру, удаляют специи, крупные образцы измельчают. Замороженные грибы подвергаются разморозке при температуре цеха в течение 3ч, далее сортируются, промываются холодной водой и сразу же направляются для приготовления блюд. Повторная заморозка грибов не допускается.

2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление основных полуфабрикатов.

Рыбу обрабатывают в заготовочном рыбном цехе, который оборудован ваннами для оттаивания, замачивания и промывания рыбы, столами для разделки и нарезки полуфабрикатов, холодильными шкафами, универсальным приводом с комплектом сменных механизмов, ванна для хранения живой рыбы, механическая рыбычистка (для удаления чешуи), весы.

В цехе имеются поварские ножи, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решеткой, противни, лотки, вёдра, маркированные доски.

Оборудование цеха размещено в последовательности, соответствующей технологическому процессу обработки рыбы.

Свежая рыба поступает на предприятие в замороженном виде, охлажденном и живая. Для некоторых блюд используется соленая рыба. Живая рыба (сом, щука) имеет высокую ценность, ее хранят в специальной ванне с проточной водой не более 2 суток. Основными показателями качества рыбы являются ее внешний вид и запах. Чешуя рыбы должна быть глянцевидной, мякоть упругой, глаза выпукло-прозрачные, а при осмотре жабр не должно наблюдаться слизи. Запах специфический, рыбный, без признаков порчи и затхлости. Всю поступающую рыбу делят на мелкую до 200г, среднюю 1-1,5 кг и крупную свыше 1,5кг. От этого зависит и способ разморозки рыбы и способ приготовления. Мелкую готовят целиком, среднюю разделяют на порционные части или же на филе, крупную рыбу пластуют.

Мелкую рыбу и все виды филей без костей размораживают при комнатной температуре укладыванием на столах в ряд в течение 2-2,5ч, в зависимости от размера рыбы. Среднюю и крупную размораживают комбинированным способом, а именно: готовят холодный солевой раствор (10г соли на 1 л воды) и выдерживают в нем рыбу в течение 30 мин., затем вынимают, после стекания воды продолжают размораживать на воздухе до температуры в толще мышцы рыбы 0 град. Хранить размороженную рыбу и повторно замораживать не допускается.

Соленая рыба может содержать до 20% соли, такая концентрация препятствует размножению микроорганизмов. Перед применением ее на производстве вымачивают до остаточной концентрации соли 1-5% в сменной воде. Для этого в ванну помещают рыбу, наливают воды в два раза больше по объему от рыбы и через 1,2,3, и 6ч производят слив образовавшейся соленой воды и налив свежей. Таким образом, через 8-12ч рыба будет готова для дальнейших операций. Такую рыбу используют для приготовления котлет и супов.

Разделка рыбы для использования в целом виде состоит из очистки от чешуи, удаления плавников, жабр и внутренностей через разрез брюшка, промывания. Для приготовления блюда применяют лосось, форель, судак. Обработку на маркированной доске (рыба сырая), начинают с очистки чешуи в направлении от хвоста к голове, вначале с боков, затем с брюшка при помощи механической рыбычистки. Далее у рыбы следует удалять плавники, начинаем со спинного. Для этого рыба кладется на бок и прорежется мякоть вдоль плавника с обеих сторон. Ножом прижимают подрезанный плавник и, держа, рыбу за хвостовую часть, отводят в сторону, при этом плавник удаляется. Так же удаляют и анальный плавник, после чего отрезают или отрубают остальные плавники. При проведении всех этих операций нужно соблюдать осторожность, чтобы не повредить кожу рыбы. Из головы необходимо удалить жабры (делая с двух сторон надрезы под жаберными крышками) и глаза. Для удаления внутренностей рыбу кладут на доску головой к себе, придерживая левой рукой, делают надрез между грудными плавниками и ведут нож к голове, острием к себе, прорезая брюшко. Доведя нож до головы, его поворачивают, не вынимая из брюшка, и ведут в противоположном направлении, разрезая брюшко до анального отверстия. Из разрезанного брюшка осторожно вынимают внутренности так, чтобы не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет иметь горький вкус, и зачищают внутреннюю полость от пленки. Рыбу промывают холодной водой, а для удаления остатков крови в воду добавляют соль.

После очистки рыбу разделяют на порционные куски с кожей, позвоночником и реберными костями. Такие порционные куски являются заготовочным полуфабрикатом для варки, жарки и фарширования. Крупная рыба подвергается процессу пластования (разделяние на филе). Для получения филе с кожей, реберными и позвоночными костями рыбы очищают от чешуи, удаляют плавники, голову, разрезают брюшко и вынимают внутренности, затем промывают и обсушивают. После этого, начиная с головы или хвоста, срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику, но так, чтобы на нем не оставалось сверху мякоти. В результате такого пластования получают два филе: с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костью (нижнее филе). Полученное филе нарезают на порционные куски поперек, но масса кусков с позвоночной костью должна быть на 10% больше массы кусков без кости. Чтобы удалить позвоночную кость, нижнее филе переворачивают и укладывают на доску кожей вверх. Начиная с головы или хвоста, подрезают мякоть и срезают ее с позвоночной кости, оставляя на доске позвоночник. Таким образом, получают оба филе с кожей и реберными костями, которые затем нарезают поперек и на порционные куски.

Филе с кожей и реберными костями укладывают на доску кожей вниз и, начиная с более толстой части мякоти спинки, срезают реберные кости и внутренние кости плавников. Полученное филе нарезают поперек на порционные куски.

Чтобы получить чистое филе, удаляют кожу. Для этого филе кладут на разделочную доску кожей вниз и надрезают мякоть до кожи, со стороны хвоста; отступив от его конца на 1 см (надрез делают осторожно, чтобы не прорезать кожу), нож ведут вплотную к коже, срезая мякоть филе. Чтобы было удобнее

разделять рыбу на филе без кожи и костей, кожу оставляют с чешуей, не удаляя ее в начале обработки. Филе без кожи и костей нарезают поперек на порционные куски или используют для приготовления котлетных масс и фаршей.

Приготовление основных рыбных полуфабрикатов.

Для варки используют: рыбу в целом виде, части, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, при этом держат нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске кожу надрезают в 2-3 местах, чтобы при тепловой обработке рыба не изменяла свою форму.

Для припускания используют: рыбы в целом виде, некрупные части, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе). Куски нарезают (начиная с хвостовой части), держа нож под углом 30 градусов к рыбе. При этом получают плоские широкие куски, удобные для быстрого и равномерного прогревания в малом количестве жидкости.

Для жарки основным способом используют: рыбу в целом виде, части, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Куски с позвоночной костью нарезают, держа нож под прямым углом к рыбе; филе с реберными костями или без костей нарезают на широкие плоские куски, имеющие большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью. Чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности ее образовалась поджаристая корочка, подготовленную рыбу панируют. Целую рыбу, порционные куски перед жаркой в небольшом количестве жира панируют в просеянной подсоленной муке, или в молотых сухарях, или в смеси муки и сухарей. Куски рыбы, нарезают на филе без кожи и костей, панируют в муке, так как она хорошо удерживает выделяющий сок. Панируют рыбу непосредственно перед жаркой, учитывая способность муки быстро впитывать влагу с поверхности рыбы.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и припускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, перец и все тщательно вымешивают.

Обработка не рыбного водного сырья.

Креветки – это десятиногие плавающие раки. Съедобной частью является брюшко, расположенное в хвостовой части. Креветки поступают в свежемороженом, сыром или живом виде. Замороженные креветки медленно размораживают, чтобы они теряли меньше влаги, так как они при этом становятся твердыми. Такие креветки хранят до в холодильнике, но не более 24 часов. Сырые или живые креветки после промывания варят в кипящей подсоленной воде 3-4 мин. Используют в натуральном виде. При разделки, для блюд, у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его с низу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт. Креветки входят в состав салатов, из них готовят закуски, супы, вторые блюда в отварном, жаренном и запеченном виде или украшают ими рыбные блюда.

Кальмары – головоногие моллюски массой до 350 г., поступает в мороженном виде. Мороженых кальмаров размораживают на воздухе или в воде при температуре 18-20 градусов, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой при температуре 65-70 градусов, энергично перемешивают, затем промывают холодной водой. Для снижения потерь массы рекомендуется ошпаривают кальмаров кипящей водой в течении 30 с и промывать холодной водой, но при таком способе мясо приобретает розовую окраску. Кальмаров варят в подсоленной воде основным способом 2,5 мин после вторичного закипания (на 1 кг берут 2 л воды и 15 г. соли) и охлаждают в отваре. Можно варить на пару 7-10 мин. Вареных кальмаров нарезают и используют для приготовления самых разнообразных холодных и горячих блюд. Кальмаров добавляют в салаты и винегреты, в фарш, супы. Вторые блюда из кальмаров готовят в сочетании с овощами, крупами, рыбой, сыром. Чтобы мясо кальмаров не было жестким, перед жаркой его отваривают в кипящей воде в течение 1 мин.

Морская капуста также поступает в замороженном виде. Перед использованием размораживается в воде при температуре 15-20 °С в течение получаса. Затем тщательно перебирается, промывается в большом количестве холодной воды. Отваривают разморожившуюся капусту в три этапа. На первом этапе нужно её залить холодной водой в соотношении 1:2, быстро довести до кипения и варить 15-20 минут. Затем отвар слить, а капусту залить тёплой водой (50°C), довести до кипения и варить 20 минут, вновь слить отвар.

Повторить процедуру ещё раз. Трёхкратная варка способствует улучшению вкуса и запаха морской капусты, удалению излишнего количества йода и йодистых соединений. До использования хранится в холодильнике. Перед добавлением морской капусты в салат её откидывают на дуршлаг и дают стечь лишней жидкости.

Список использованной литературы

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.-112 с.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 328с.
6. Ковалев Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.-128с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680с.: ил.
9. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ – М.: Высш. шк., 1992. – 127с.
10. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496с.
11. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 288с.
12. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.
13. Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник рецептов. Изд. Профи-Информ, 2005,- 866с.
14. Потапова И.И., Корнеева Н.В., Изделия из теста, Учебное пособие непрерывное профессиональное образование. Изд. Academia, 2012г., - 64с.
15. Лабзина М., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Отдельное издание, Изд. ГИОРД, - 2014, - 768 с.
16. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко. – 8-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2009.- 432 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/17839>