Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

2. Цели и задачи учебной практики

Цели учебной практики:

- закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе теоретического обучения;

- приобретение необходимых умений и навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачами учебной практики являются:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;

- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

- проверка знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

В ходе прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт в:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
 - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
 - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
 - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
 - подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
 - расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
 - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
 - обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
 - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
 - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.
- уметь:
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
 - осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
 - осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
 - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
 - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
 - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
 - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
 - предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
 - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
 - соблюдать личную гигиену.

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

3. Результаты практики

Результатом учебной практики является:

освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональных компетенций (ПК): *(указывается в соответствии с видом профессиональной деятельности)*

Код	Наименование результата практики
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

3. Трудоемкость освоения программы учебной практики:

Всего 72 часа.