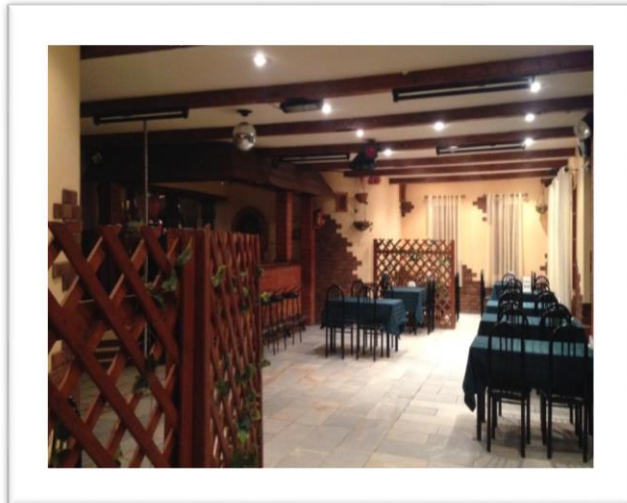
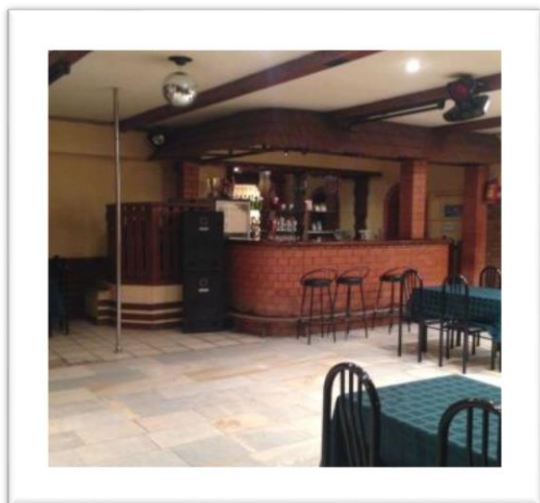


Производственная практика в кафе п. Скоропусковский ресторане «Русский дворик».

В период с 20 февраля 2020 года по 19 марта 2020 года была пройдена учебная практика учащихся 11 класса нашей школы в кафе .посёлка Скоропусковский.



Производственная практика позволяет использовать теоретические знания и навыки, полученные за время обучения, в реальной работе и дает возможность открывать новые аспекты в профессии официанта. Задачами практики являются:

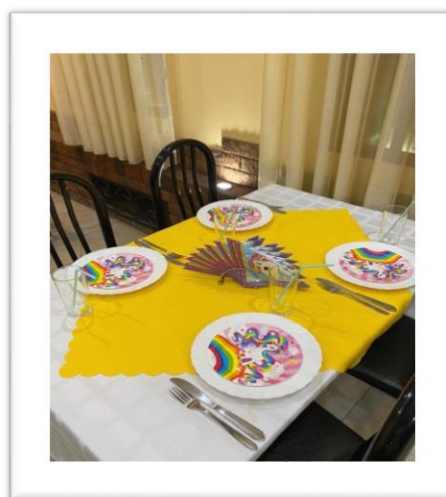
- знакомство с социально-культурной средой деятельности предприятия;
- ознакомление с производственным процессом, его содержанием и особенностями на данном предприятии;
- практическое изучение методов работы по сервировке стола.

Практические навыки играют определяющую роль в профессиональной деятельности любого специалиста. Чем больший опыт накоплен человеком по практическому использованию своих теоретических знаний, тем более эффективна работа такого сотрудника.

За время ее прохождения были получены практические навыки работы на предприятии общественного питания по сервировке стола, изучены особенности подачи блюд в соответствии с меню и организацией обслуживания гостей заведения. Ребята узнали, что:

- сервировка столов может быть различной в зависимости от характера обслуживания (завтрак, обед, вечернее обслуживание, банкет).
- минимальная предварительная сервировка столов состоит из закусочной и пирожковой тарелок, столовых вилок и ножа, льняной салфетки, солонки, перечницы, вазочки с цветами;
- сервировку стола начинают с расстановки посуды из фарфора, затем раскладывают столовые приборы, ставят посуду из стекла или хрусталя для напитков, салфетки, специи, цветы;№
- обязательным элементом при сервировке стола являются салфетки. В большинстве ресторанов при сервировке столов и обслуживании посетителей используют полотняные

салфетки. Сложенная столовая салфетка помещается на стол для того, чтобы ею пользовались гости и для украшения сервировки.



На базе кафе п. Скоропусковский проводилась практическая работа по теме «Сервировка стола к чаю». Цель работы: соблюдение правил сервировки стола к чаю, сервировать чайный стол, использовать в оформлении посуду и столовые приборы к чаю.

Ресторан «Русский дворик» пользуется большой популярностью в нашем городе. Особенностью, выделяющей ресторан из ряда подобных заведений, является уникальный интерьер.



Производственная практика в ресторане «Русский дворик» прошла 16 апреля 2020г. в дистанционном режиме. Учащиеся познакомились с особенным интерьером ресторана и особенностями сервировки стола в соответствии меню русских национальных блюд. Это занятие дополнило возможность формировать у учащихся профессиональные умения и навыки.

При прохождении практических занятий в кафе и ресторане мы увидели очень отзывчивый персонал, который поделился со школьниками своими профессиональными навыками, это помогло ребятам не только осваивать профессию официанта, но и приучаться уважать труд и людей труда. С уверенностью можно сказать, что практические занятия на базе кафе п. Скоропусковский и ресторана «Русский дворик» пошли исключительно на пользу школьникам.