

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__
к ОП ПОиСПА по профессиям
16399 Официант,
16472 Пекарь

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16399 ОФИЦИАНТ (4 РАЗРЯДА)**

профессионального обучения и социально-профессиональной
адаптации обучающихся
по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь

Тюмень 2026

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь; Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденными. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 09 марта 2022г. № 115н.; Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н.

Разработчик: Коржавина Н.В., мастер производственного обучения

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК ИПиС
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Председатель ПЦК
_____ К.С.Кондрашова
подпись

СОГЛАСОВАНО:

_____ (должность)

_____ (организация/предприятие)

_____ 202 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы практической подготовки (производственная практика)
2. Результаты освоения программы практической подготовки (производственная практика)
3. Структура и содержание практической подготовки (производственная практика)
4. Условия реализации программы практической подготовки (производственная практика)
5. Контроль и оценка результатов практической подготовки (производственная практика)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место практической подготовки (производственная практика) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа практической подготовки (производственная практика) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 16399 Официант в части освоения вида деятельности: Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков.

1.2. Цели практической подготовки (производственная практика)

Цель практической подготовки (производственная практика): подготовительный этап практического обучения обучающихся для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Продолжительность практической подготовки (производственная практика)

ПМ.02 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряда) - 9 недель, 324 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения программы практической подготовки (производственная практика) является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
ПК 2.2	Обслуживание гостей в зале организации питания
ПК 2.3	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
ПК 2.4	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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)

В ходе практической подготовки (производственная практика) обучающийся **должен:**
знать:

- нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- характеристика блюд и напитков, включенных в меню;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификация алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;
- классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей техника продаж и презентации блюд и напитков;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
- правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
- правила и техника подачи блюд;
- правила и техника подачи вина;
- правила и техника подачи пива;
- правила и техника подачи коктейлей;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- правила и техника подачи чая и кофе;
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- методы разрешения конфликтных ситуаций;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;
- порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях;
- правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

уметь:

- подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;
- давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;
- консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;
- вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;
- использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания;
- проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков;
- досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков;
- подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;
- презентовать гостям блюда и напитки при подаче;
- производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- разрешать конфликтные ситуации;
- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;

- использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
- выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
- сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи.

получить первоначальный практический опыт:

- прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания;
- рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
- передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
- досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания;
- получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания;
- подача блюд и напитков гостям организации питания;
- замена использованной посуды, приборов и столового белья;
- подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;
- подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;
- сервировка столов с учетом вида мероприятия;
- подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Тематический план практической подготовки (производственная практика)

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	
			Производственная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	ПМ.02 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряда)			324
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				
ИТОГО				324

3.2. Содержание практической подготовки (производственная практика)

Наименование тем	Виды работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.04 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант (4 разряда)»			
Тема 1.1 Ознакомление с предприятием общественного питания	Виды работ		12
	1	Ознакомиться с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, учредителями	6
	2	Прослушать инструктаж по пожарной безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	6
	3	Пройти вводный инструктаж на рабочем месте официанта	
Тема 1.2 Общие характеристики предприятия общественного питания	Виды работ		12
	1	Определить место расположения предприятия общественного питания, его тип, класс и специализацию	6
	2	Ознакомиться с предложениями предприятия: - услуги, предоставляемые предприятием; - меню; - карта напитков/ коктейлей; - акции и скидки; - рекламно-информационная деятельность	
	3	Ознакомиться с формами обслуживания посетителей на предприятии: - повседневное обслуживание;	6

Наименование тем	Виды работ		Объем часов
		- обслуживание банкетов; - специальные формы обслуживания.	
	4	Определить стиль оформления и оснащение торгового зала	
Тема 1.3 Структура предприятия. Виды деятельности	Виды работ		6
	1	Изучить структуру и планировку предприятия - торговых и подсобных помещений	
	2	Ознакомиться с основными целями, задачи, видами деятельности предприятия, ассортиментом предоставляемых услуг	
Тема 1.4 Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу	Виды работ		6
	1	Проанализировать должностную инструкцию официанта (основные этапы личной подготовки официанта к приему гостей)	
	2	Проанализировать технику безопасности в работе официанта	
	3	Ознакомиться с требованиями, предъявляемых к обслуживающему персоналу	
Тема 1.5 Подготовки зала к обслуживанию	Виды работ		6
	1	Отработать технику подготовки зала к обслуживанию, подготовки рабочего места	
	2	Проверить санитарное состояние мебели и оборудования торгового зала	
Тема 1.6 Подготовка столового белья, посуды, приборов	Виды работ		6
	1	Ознакомиться с ассортиментом ресторанного белья, посуды и приборов	
	2	Выполнить инвентаризацию и учет столового белья, посуды и приборов	
	3	Отработать технику подготовки столового белья к обслуживанию	
Тема 1.7 Складывание салфеток	Виды работ		12
	1	Выполнить технику складывания полотняных салфеток для повседневного обслуживания	6
	2	Выполнить технику складывания полотняных салфеток для банкетного обслуживания	6
Тема 1.8 Подготовка столовой посуды, приборов	Виды работ		18
	1	Выполнить полировку столовой посуды	6
	2	Выполнить полировку столовых приборов	6
	3	Выполнить полировку стекла, хрусталя	6
Тема 1.9 Сервировка столов	Виды работ		24
	1	Выполнить предварительную сервировку стола к завтраку	6
	2	Выполнить предварительную сервировку стола к обеду	6
	3	Выполнить предварительную сервировку стола к ужину	6
	4	Выполнить исполнительную сервировку стола	6

Наименование тем	Виды работ		Объем часов
Тема 1.10 Меню ресторана	Виды работ		6
	1	Изучить основные позиции меню, карты вин и напитков	
	2	Ознакомиться с перечнем блюд и напитков, реализуемых в зале	
Тема 1.11 Встреча и приветствие гостей	Виды работ		12
	1	Встретить гостей: - отработать типичный диалог при встрече гостей; - проконсультировать гостей о предоставляемых рестораном услугах	6
	2	Проводить гостей в зал	6
	3	Рассадить гостей за столом с учетом их пожеланий и возможностями зала, с соблюдением правил ресторанного этикета и протокола	
	4	Проконсультировать о предложениях и действующих скидках	
Тема 1.12 Прием заказа	Виды работ		18
	1	Отработать технику по приему заказа	6
	2	Отработать технику по бронированию столиков по телефону	
	3	Отработать технику по приему заказа на вынос	6
	4	Отработать технику по оформлению и уточнению заказа	
	5	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию гостей на высшем уровне	6
	6	Отработать приемы обслуживания гостей на высшем уровне	
Тема 1.13 Подача закусок	Виды работ		6
	1	Отработать технику подачи холодных закусок, реализуемых на предприятии	
	2	Отработать технику подачи горячих закусок, реализуемых на предприятии	
Тема 1.14 Подача блюд и напитков	Виды работ		18
	1	Отработать технику подачи первых блюд реализуемых на предприятии	6
	2	Отработать технику подачи вторых блюд реализуемых на предприятии	6
	3	Отработать технику подачи холодных и горячих напитков, реализуемых на предприятии	6
Тема 1.15 Подача алкогольных и безалкогольных напитков	Виды работ		12
	1	Отработать технику подачи алкогольных напитков реализуемых на предприятии	6
	2	Отработать технику подачи безалкогольных напитков реализуемых на предприятии	6
Тема 1.16 Подача горячих напитков	Виды работ		18
	1	Отработать технику подачи чая разных сортов реализуемых на предприятии	6

Наименование тем	Виды работ		Объем часов
	2	Отработать технику подачи кофе и кофейных напитков реализуемых на предприятии	6
	3	Отработать технику подачи какао и горячего шоколада реализуемого на предприятии	6
Тема 1.17 Обслуживание банкетов	Виды работ		12
	1	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкета по типу «Шведский стол»	
	2	Отработать технику обслуживания банкета по типу «Шведский стол»	
Тема 1.18 Обслуживание банкетов	Виды работ		12
	1	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкета «Фуршет»	6
	2	Отработать технику обслуживания банкета «Фуршет»	6
Тема 1.19 Обслуживание банкетов	Виды работ		12
	1	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкета «Прием-коктейль»	
	2	Отработать технику обслуживания банкета «Прием-коктейль»	
Тема 1.20 Обслуживание приемов	Виды работ		12
	1	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию дневных и вечерних дипломатических приемов	6
	2	Отработать технику обслуживания дневных и вечерних дипломатических приемов	6
Тема 1.21 Обслуживание банкетов	Виды работ		12
	1	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкетов по типу «Кофе-брейк»	6
	2	Отработать технику обслуживания банкетов по типу «Кофе-брейк»	6
Тема 1.22 Обслуживание банкетов	Виды работ		12
	1	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию официальных банкетов с полным обслуживанием официантами	6
	2	Отработать технику обслуживания официальных банкетов с полным обслуживанием официантами	6
Тема 1.23 Обслуживание банкетов	Виды работ		12
	1	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию официальных банкетов с частичным обслуживанием официантами	6
	2	Отработать технику обслуживания официальных банкетов с частичным обслуживанием официантами	6
Тема 1.24 Обслуживание VIP персон	Виды работ		12
	1	Выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию гостей на высшем уровне	6
	2	Отработать приемы обслуживания гостей на высшем уровне	6

Наименование тем	Виды работ		Объем часов
Тема 1.25 Замена посуды приборов	Виды работ		12
	1	Отработать приемы замены и сбора использованной посуды и приборов	6
	2	Отработать приемы уборки столов, замена скатертей	6
Тема 1.26 Расчет с гостями	Виды работ		12
	1	Отработать технику наличного расчета с гостями	6
	2	Отработать технику безналичного расчета с гостями	6
Тема 1.27 Расчет с гостями	Виды работ		12
	1	Отработать технику подготовки счета	6
	2	Отработать технику принятия оплаты у гостя	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
ИТОГО			324

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

4.1. Место проведения практической подготовки (производственная практика)

Производственная практика проводится в учебных мастерских и лабораториях техникума либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и техникумом.

4.2. Требования к документации

По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики образовательной организации формируется пакет документов:

- дневник по которому обучающийся подтверждает выполнение программы практики (записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день). Дневник ежедневно просматривает руководитель практики ставит оценку и заверяет подписью.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение учебной практики, предусмотренной учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00.
4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Электронные издания:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для СПО / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2023. - 184 с. - (Профессиональное образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/518335>

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538017>

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. Р. Любецкая. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 308 с. - URL: e.lanbook.com

4.5. Требования к руководителям практической подготовки

Требования к руководителям практической подготовки от образовательного учреждения:

Реализация практической подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено Профессиональным стандартом по профессии 16399 Официант (4 разряда). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При организации практической подготовки обучающиеся техникума обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации (техникума, в структурном подразделении которой организуется практическая подготовка), требования охраны труда и техники безопасности.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель практики, назначенный из числа преподавателей техникума.

На организационном собрании обучающиеся должны получить общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). «Организация обучения безопасности труда».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

По результатам практической подготовки (производственная практика) предусмотрен дифференцированный зачет при условии:

- полноты и своевременности представления дневника практической подготовки (производственная практика);
- полноты и своевременности представления отчета по практической подготовке (производственная практика).