

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 17.06.2026 15:15:19
Уникальный программный ключ:
798bda65459de9a9277f686f1710d17c903071fd1b66d5d1f1085160



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)

(индекс и наименование производственной практики)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

очная

(форма обучения)


СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специаль-
ности Поварское и кондитерское дело


Разработана на основе Федерального госу-
дарственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Заместитель начальника отдела СПО


_____ /Н. С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия


_____ /Л. В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО


_____ /С. А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им Г.В. Плеханова

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Голубинская С.Е., директор ООО «Медиа Микс»

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Паспорт рабочей программы производственной практики.....	4
2. Результаты освоения производственной практики	5
3. Структура и содержание производственной практики.....	7
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	12

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (16675 Повар)

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен: уметь:

У1 производить работы по подготовке рабочего места для приготовления блюд;

У2 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У3 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий;

У4 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

У5 пользоваться Сборником рецептур при составлении технологических карт;

У6 готовить несложные блюда, по технологическим картам;

У7 отпускать готовые блюда, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

З1 назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд;

З2 правила использования сборниками рецептур в приготовлении несложных блюд;

З3 рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий;

З4 принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовки к работе рабочего места в соответствии с указаниями повара;

ПО 2 уборки рабочих мест основного производства организации питания;

ПО 3 проверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов;

ПО 4 приготовления несложных блюд и гарниров из овощей;

ПО 5 приготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;

ПО 6 приготовления горячих блюд из творога;

ПО 7 приготовления блюд из яиц;

ПО 8 приготовление блюд из теста;

ПО 9 приготовление несложных супов.

По окончании производственной практики студент сдает отчет в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная производственная практика (всего)	108
практическая подготовка (всего) (при наличии)	108
самостоятельная работа (всего) (при наличии)	-
консультации (всего) (при наличии)	-

2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (16675 Повар) в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Структура и содержание производственной практики

3.1. Объем производственной практики и виды работы

Вид работ по производственной практике¹	Количество часов
1. Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	12
2. Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара	6
3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	12
4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	6
5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,	12
6. Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	12
7. Приготовление блюд из творога по заданию повара	12
8. Приготовление блюд из теста по заданию повара	12
9. Приготовление несложных супов по заданию повара	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

¹ Указать наименование вида работ, выполняемые студентом на практике

3.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование вида работ по производственной практике	Содержание вида работ по производственной практике	Объем часов	Уровень профессиональных компетенций ²
1	2	3	4
1. Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	1. Подбор оборудования, в соответствии с заданием 2. Подбор посуды, в соответствии с заданием 3. Подбор инвентаря и инструментов, в соответствии с заданием	12	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2. Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара	1. Текущая уборка рабочего места 2. Санитарная уборка рабочего места	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	1. Проверка технологического оборудования 2. Проверка производственного инвентаря, инструмента, 3. Проверка весоизмерительных оборудования 4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования	12	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	1. Осуществление упаковки пищевых продуктов, с учетом требований к безопасности и условиям хранения 2. Складирование пищевых продуктов, с учетом товарного соседства и условиям хранения	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,	1. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей 2. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп 3. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий	12	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

² В соответствии с учебным планом

	4. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых 5. Приготовление, оформление, отпуск изделий из каш		
6. Приготовление блюд из яиц по заданию повара.	1. Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц	12	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
7. Приготовление блюд из творога по заданию повара	1. Приготовление, оформление, отпуск блюд из творога	12	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
8. Приготовление блюд из теста по заданию повара	1. Приготовление, оформление, отпуск блюд из теста	12	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
9. Приготовление несложных супов по заданию повара	1. Приготовление, оформление, отпуск борщей 2. Приготовление, оформление, отпуск щей 3. Приготовление, оформление, отпуск рассольников 4. Приготовление, оформление, отпуск картофельных супов 5. Приготовление, оформление, отпуск холодных супов 6. Приготовление, оформление, отпуск молочных супов 7. Приготовление, оформление, отпуск сладких супов	24	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Всего		108	

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к организации и проведению производственной практики:

Реализация программы производственной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

Базы практики:

ООО «Семья ресторанов Мандарин», ООО «Петрушка», ООО «Хаяо».

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Программное обеспечение:

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505.

4.2. Информационное и профессиональное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы: справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2026. — 179 с. https://book.ru/external/books_new/959880.jpg

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / — Москва: КноРус, 2026. — 205 с. <https://reader.new.book.ru>

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер.–М. : Издательский центр «Академия», 2021. 192с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.

Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с
<https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 268 с. - (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование)
<https://znanium.com/read?id=360309>

8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование)
<https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа
<https://new.znanium.com/collections/basic>

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

Результаты освоения производственной практики ³	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки ⁴
ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции	<p align="center">«отлично»</p> <p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; 	<p>Наблюдение и контроль за ходом подготовки рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции</p> <p>Ведение дневника практики</p> <p>Написание отчета по практике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление несложных блюд	<p align="center">«хорошо»</p> <p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике <p align="center">«удовлетворительно»</p> <p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; 	<p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления несложных блюд</p> <p>Ведение дневника практики.</p> <p>Написание отчета по практике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

³ Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

⁴ Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

	<ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике <p style="text-align: center;">«неудовлетворительно»</p> <p>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике 	
--	---	--

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по производственной практике.