

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 10.07.2026 12:57:38  
Уникальный программный ключ:  
798bda65f55b1e5a8277f686f1710117c9070c71fd16c6dc5e1ff10c8c5100



**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 № 5 от «12» января 2026 года

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

  
подпись /Н. С. Грушина  
Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

  
подпись /Л. В. Сорокина  
Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

  
подпись /С. А. Марковская  
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 – ППССЗ) 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 рецептов 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 рецептов 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

| <b>Вид работ по производственной практике<sup>1</sup></b>                                                                                                                                                                       | <b>Количество часов</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1. Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания                                                                                                                          | <b>12</b>               |
| 2. Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара                                                                                                                                             | <b>6</b>                |
| 3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара                                                    | <b>12</b>               |
| 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 | <b>6</b>                |
| 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,                                                                                           | <b>12</b>               |
| 6. Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.                                                                                                                                                                       | <b>12</b>               |
| 7. Приготовление блюд из творога по заданию повара                                                                                                                                                                              | <b>12</b>               |
| 8. Приготовление блюд из теста по заданию повара                                                                                                                                                                                | <b>12</b>               |
| 9. Приготовление несложных супов по заданию повара                                                                                                                                                                              | <b>24</b>               |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>                                                                                                                                                                   |                         |

<sup>1</sup> Указать наименование вида работ, выполняемые студентом на практике

### 3.2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование<br>вида работ по производственной практике                                                                                                                                                                        | Содержание вида работ по производственной практике                                                                                                                                                           | Объем<br>часов | Уровень профессиональных компетенций <sup>2</sup>                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------|
| 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<br>2. Подбор посуды, в соответствии с заданием<br>3. Подбор инвентаря и инструментов, в соответствии с заданием                                            | 12             | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| 2.Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара                                                                                                                                             | 1.Текущая уборка рабочего места<br>2.Санитарная уборка рабочего места                                                                                                                                        | 6              | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>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<br>2. Проверка производственного инвентаря, инструмента,<br>3. Проверка весоизмерительных оборудования<br>4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования | 12             | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>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<br>2. Складирование пищевых продуктов, с учетом товарного соседства и условиям хранения                  | 6              | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>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<br>2. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп<br>3. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий  | 12             | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |

<sup>2</sup> В соответствии с учебным планом

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                                      |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------|
|                                                    | 4. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых<br>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,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>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,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>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,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| 9. Приготовление несложных супов по заданию повара | 1. Приготовление, оформление, отпуск борщей<br>2. Приготовление, оформление, отпуск щей<br>3. Приготовление, оформление, отпуск рассольников<br>4. Приготовление, оформление, отпуск картофельных супов<br>5. Приготовление, оформление, отпуск холодных супов<br>6. Приготовление, оформление, отпуск молочных супов<br>7. Приготовление, оформление, отпуск сладких супов | 24  | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.5<br>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, 1C, 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](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/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](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](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 <sup>3</sup>                                               | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Формы и методы контроля и оценки <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции | <p><b>«отлично»</b></p> <p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания;</p> <p>обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <p>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</p> <p>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <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><b>«хорошо»</b></p> <p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</p> <p>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p> <p><b>«удовлетворительно»</b></p> <p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся частично выполнил план;</p> <p>· обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> | <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>                            |

<sup>3</sup> Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

<sup>4</sup> Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul> <p><b>«неудовлетворительно»</b></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"> <li>· обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;</li> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;</li> <li>· обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

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