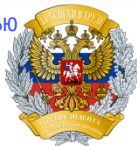


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:15:29
Уникальный программный ключ:
798bda65f5fda92774c86f13719147c903871fdd1b66d5ef10a85b69



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

ПП06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

(индекс и наименование учебной практики)

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

очная

(форма обучения)

СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией
специальности Поварское и кондитерское
дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Зам. начальника отдела СПО

 /Н. С. Грушина
подпись

 /Л.В. Сорокина
подпись

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

 /С.А. Марковская
подпись

Составитель (и):

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензенты:

Голубинская С.Е., директор ООО «Медиа Микс»
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
(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.....	6
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	10

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: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания
- различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания.
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;

- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов

иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

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 учебная 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: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенций
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

3. Структура и содержание производственной практики

3.1. Объем производственной практики и виды работы

Вид работ по производственной практике¹	Количество часов
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	24
Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала	30
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	24
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	18
Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте	12
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	Объём часов	Уровень основных и/или профессиональных компетенций ²
1	2	3	4
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание	24	ПК 6.1-6.5
	1.Ознакомление с Уставом организации питания.	6	
	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	6	
	2.Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	6	
	3.Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	6	
Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала	Содержание	30	ПК 6.1-6.5
	1.Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	6	

² В соответствии с учебным планом

	2.Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.	6	
	3.Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.Оценка качества готовой продукции.	6	
	4.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.	6	
	5.Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	6	
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	24	ПК 6.1-6.5
	1.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	6	
	2.Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	6	
	3.Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно- материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	6	
	4.Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	6	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	18	ПК 6.1-6.5
	1. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	6	
	2.Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных под-	6	

	разделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.		
	3.Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	6	
Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте	Содержание	12	ПК 6.1-6.5
	1.Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	6	
	2.Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	6	
Всего		108	

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к организации и проведению производственной практики:

Реализация программы Производственной практики (по профилю специальности) требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности.

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 «Источник Вкуса», договор № 208П от 12.01.2023;

ООО «Инесса», договор № 209П от 12.01.2023.

Общество с ограниченной ответственностью «Источник вкуса» 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Красная, д.15/1, № 21, № 22:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

Общество с ограниченной ответственностью «Инесса» 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Карасунская, д.149 № А1:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

4.2. Информационное и профессиональное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко Л. А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2025 – 321с. (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/957444>

2. Васюкова А.Т., Оборудование предприятий общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова. Москва: КНОРУС, 2025.- 224с.- (Среднее профессиональное образование)
<https://book.ru/books/956638>

Дополнительные источники

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>

Интернет-ресурсы

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1Ф3> Ф3 о качестве пищевых продуктов
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=10268508> 1 Ф3 О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Общество защиты потребителей. Общественный контроль Охрана труда в России
4. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ Пожарная безопасность на практике
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> «Школа Гастронома»
6. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
7. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Результаты освоения производственной практики ³	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки ⁴
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	«отлично» обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по прак-

³ Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

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

	обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «хорошо» 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; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	тике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	«удовлетворительно» обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и

	· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «неудовлетворительно» обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · 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	оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
--	--	--