

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:
798bda65f58d1c82771c86f1719117190381166d1b6dd110815b68



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

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
(код и наименование специальности)

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Зам. 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 (и):

.Федченко Н.Н, 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.....	5
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.....	8
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	10

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики обучающийся должен:

уметь:

У 1 производить работы по подготовке рабочего места для приготовления блюд,

У 2 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У 3 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,

У 4 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его,

У 5 пользоваться Сборником рецептов при составлении технологических карт

У 6 готовить несложные блюда, по технологическим картам,

У 7 отпускать готовые блюда, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции,

знать:

З 1 назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд,

З 2, правила использования сборниками рецептов в приготовлении несложных блюд,

З 3, рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,

З 4 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 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:	78
обязательная учебная практика (всего)	72
практическая подготовка (всего) (при наличии)	72
самостоятельная работа (всего) (при наличии)	6
консультации (всего) (при наличии)	

2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения учебной 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 компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 7.1	Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд

3. Структура и содержание производственной практики

3.1.Объем производственной практики и виды работы

Вид работ по производственной практике ¹	Количество часов
1.Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	10
2.Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара	6
3.Проверка технологического оборудования, производственного	10

¹ Указать наименование вида работ, выполняемые студентом на практике

инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	
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	4
5.Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,	16
6.Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	16
7.Приготовление блюд из творога по заданию повара	16
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированный зачет

3.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование вида работ по производственной практике	Содержание вида работ по производственной практике	Объ- ем ча- сов	Уровень профессио- нальных ком- петенций 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	10	ПК 7.1 ПК 7.2.
2.Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара	1.Текущая уборка рабочего места 2.Санитарная уборка рабочего места	6	ПК 7.1 ПК 7.2.
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	10	ПК 7.1 ПК 7.2.
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	4	ПК 7.1 ПК 7.2.
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 4. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых	36	ПК 7.1 ПК 7.2.
6.Приготовление блюд из яиц по заданию повара.	1. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из яиц	6	ПК 7.1
7.Приготовление блюд из творога по заданию повара	1. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из творога	6	ПК 7.1
Всего, в т.ч. самостоятельная работа 6 часов		78	

² В соответствии с учебным планом

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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы :

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / — Москва : КноРус, 2026. — 205 с.
https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjotMSwiZ3JvdXBfaWQiOjE0NywiYm9va19pZCI6OTU5MTQ0LCJib29rX2FjY2VzeCY6MSwidXNleCl9bWFpbCI6Ii0iLCJ1c2VyX3R5cGUUiOjEsImV4cCI6MTc1ODI4NzEwMiwiaWF0IjoxNzU4MjY1NDcyfQ.seZeoLGf_84auwqrTnQd-Y4HV3Ybff7EVFiqryx4ePrILhQt451ka9NK6b4ovZYgrP4VjUsfKSPZ1o5IKIQZGO

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>

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>

<https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

<https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

(Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>

<https://znanium.com/read?id=360309>

<https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

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. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
12. 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	«отлично» 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; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;	Наблюдение и контроль за ходом подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции Ведение дневника практики Написание отчета по практике Дифференцированный зачет
ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление несложных блюд	«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	Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления несложных блюд Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет

³ Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

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

	«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; · 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	
--	--	--

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