

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:
798bda65f58d16a82771686f171011719030716d16c6d5e1f108c5b09



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

УП 07.01 Учебная практика

(индекс и наименование учебной 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

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):

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 учебной практики	4
2. Результаты освоения учебной практики	4
3. Структура и содержание учебной практики	5
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	8
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	8

1. Паспорт рабочей программы учебной 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 учебной практики – требования к результатам освоения учебной 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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной 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 учебной 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 учебной практики

3.1.Объем учебной практики и виды работ

Вид работ¹	Количество часов
1.производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	16
2. соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	10
3.готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	32

¹ Указать наименование вида работ, выполняемые обучающимися на практике

4.выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,	10
5.аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его готовить несложные блюда по технологическим картам,	10
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированный зачет

3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование вида работ по учебной практике	Содержание вида работ по учебной практике	Объем часов	Коды общих и/ или профессио- нальных компе- тенций ²
1	2	3	4
1.производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования 2. Подбор и использование производственного инвентаря, инструментов 3.Подготовка и работа на весоизмерительном оборудовании	16	ПК 7.1 ПК 7.2.
2. соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	1.Текущая уборка рабочих мест 2.Уборка рабочих мест по окончании работ	10	ПК 7.1 ПК 7.2.
3.готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	1. Принимать участие в приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей 2. Принимать участие в приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп 3. Принимать участие в приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий 4. Принимать участие в приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых 5. Принимать участие в приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из яиц 6. Принимать участие в приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из творога	32	ПК 7.1 ПК 7.2.
4.выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,	1.Осуществление подбора инвентаря для приготовления несложных блюд 2.Правильное использование инвентаря и инструментов при приготовлении несложных блюд 3 Правильное применение технологического оборудования	10	ПК 7.1 ПК 7.2.
5.аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его готовить несложные блюда по технологическим картам,	1. Правильная обработка сырья 2. Подготовка полуфабрикатов для несложных блюд 3.Работа по технологическим картам	10	ПК 7.1 ПК 7.2.
Всего, в т.ч. самостоятельная работа 6 часов		78	

² В соответствии с учебным планом

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики (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 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

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. 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 учебной практики

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

Результаты освоения учебной 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»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	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 «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	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

	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 учебной практике.