

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:
798bda65f58d16a82771c8611710117c9030716d16c6d5e1f108c5b00



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 06.01 Учебная практика

(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 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

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 учебной практики	4
2. Результаты освоения учебной практики	5
3. Структура и содержание учебной практики	6
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	8
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	9

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: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

В результате прохождения учебной 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.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная учебная практика (всего)	36
практическая подготовка (всего) (при наличии)	-
самостоятельная работа (всего) (при наличии)	2
консультации (всего) (при наличии)	-

2. Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания., 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 учебной практики

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ ¹	Количество часов
1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	6
2. Осуществлять текущее планирование, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	12
3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6
4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6
5. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте	6
Итого	36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

¹ Указать наименование вида работ, выполняемые обучающимся на практике

3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование вида работ по учебной прак- тике	Содержание вида работ по учебной практике	Объем часов	Коды общих и/ или профессиональных компетенций ²
1	2	3	4
1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание 1. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организаци- онной структурой управления предприятия общественного питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	6 6	ПК 6.1
2. Осуществлять текущее планирование, координи- рование деятельности подчи- ненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Содержание Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес-плана предприятия Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес-плана предприятия	12 6	
3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Анализ кадрового резерва предприятия. Поиск сотрудников по вакансиям. Собе- седование.	6 6	ПК 6.3
4. Организация и контроль текущей деятельности под- чиненного персонала	Содержание Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	6 6	ПК 6.4
5. Обучение и инструктиро- вание работников кухни на рабочем месте	Содержание Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте. Обучение сотрудников, тестирование, анкетирование, опрос.	12 6	ПК 6.5
Итого			36
Самостоятельная работа			2
Всего			8

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 реализации профессионального модуля

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> ФЗ о качестве пищевых продуктов
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081> ФЗ 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 учебной практики

Результаты освоения учебной практики ³	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки ⁴
---	---------------------------------------	---

³ Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

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

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; 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	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 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	«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	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	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.	«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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: прак-

	организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	тических 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.	«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	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.

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной практике УП106.01 Учебная практика