

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского колледжа (филиал) СКФУ

федерального университета

Дата подписания: 15.06.2026 16:27:09

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

Рабочая программа практики

ПП.07.01 Производственная практика по модулю «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения Очная

Рабочая программа производственной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1565, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа производственной практики разработана:

1 преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Хапчаева Мадина Борисовна
фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

подпись

М.П.

Коломийцева Н.Г.

Фамилия, инициалы

1. Паспорт программы практики

1.1. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Производственная практика ПП.07.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 4 семестре.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель: закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения; приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи: формирование у студента общих и профессиональных компетенций; приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; проверка знаний, полученных при изучении ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Вид профессиональной деятельности: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

В ходе прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт в:

- Подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- Подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- Приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- Отпуске готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Использовать посудомоечные машины;
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

обладать общими и профессиональными компетенциями

1.3. Трудоемкость освоения программы производственной практики:

Трудоемкость освоения производственной практики ПП.07.01 составляет 4 недели (72 час.).

2. Результаты практики

Результатом производственной практики является:

освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата практики
ПК 7.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
--------	--

3. Структура и содержание программы практики

3.1. Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 7.1 ПК 7.2	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	2 недели, 72 час.	<i>4 семестр</i>

3.2. Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Технология приготовления разных видов сложных горячих соусов	Тема 13. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Составление вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд	Тема 14. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы	Тема 15. Технология производства бульонов и заправочных супов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Тема 16. Технология приготовления супов овощных и картофельных	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6

	Органолептическая оценка сложной горячей кулинарной продукции. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде	Тема 17. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Порционирование птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд	Тема 18. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение требований к качеству полуфабрикатов	Тема 19. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий	Тема 20. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение условий и сроков годности и реализации продукции и правил товарного соседства	Тема 21. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение	Тема 22.	МДК. 07.01 Освоение	6

	органолептические методы оценки качества продукции общественного питания	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий	одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	
	Изучение особенностей приготовления, оформления и подачи (декорирования)	Тема 23. Технологическая схема производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение особенностей приготовления блюд иностранных кухонь	Тема 24. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа производственной практики;
- договор об организации практики;
- направление на практику;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика работы обучающегося;
- отчет по практике.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Практика имеет целью комплексное освоение студентами ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта.

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров между организацией и СКФУ.

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению производственной практики и индивидуальные задания.

Индивидуальные задания по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:

1. Организация рабочих мест.
2. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

3. Подготовка к работе.
4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
6. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
8. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования).
9. Сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
10. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
11. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
13. Организация хранения.
14. Самооценка качества выполнения задания (заказа).
15. Безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом.
17. Эффективное использование профессиональной терминологии.
18. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
19. Ознакомление с Уставом организации питания.
20. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
21. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
22. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
23. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
24. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
25. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
26. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
27. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
28. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.

29. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
30. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
31. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
32. Разработка различных видов меню.
33. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
34. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
35. Оценка качества готовой продукции.
36. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики ПП.07.01 осуществляется в профильных организациях на основе договоров, может проводиться в учебных лабораториях СКФУ, предусмотренных ФГОС СПО.

Материально-техническое обеспечение соответствует профессиональной деятельности и дает возможность овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении производственной практики.

4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов, необходимых для проведения практики

Основные источники:

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз

2. Бобинкин, С.А. Психологические основы управления персоналом : учебное пособие / С.А. Бобинкин, Н.В. Филинова, Н.С. Акатова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет». Филиал в г. Клину. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 172 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9177-9

3. Маслов, В.И. Стратегическое управление персоналом в условиях глобализации=Strategic Human Resource Management : Teaching Materials : учебное пособие / В.И. Маслов ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Факультет глобальных процессов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 156 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 150-151. - ISBN 978-5-4475-9072-7

Дополнительные источники:

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

Интернет-источники:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Руководителем практики является преподаватель, осуществляющий обучение студентов в рамках профессиональной подготовки.

Требования к уровню квалификации руководителя практики определяются ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5. Контроль и оценка результатов практики

По завершении практики в 4 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).