

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 1/11

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Анадырь 2026 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 2/11

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервиз и туризм направления подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПК (9)-143-26 г. от 12.01.2026 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «13» января 2026 г.

Утверждена Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса».

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 3/11

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026 Лист 4/11
--------------------	--------------------------	------------------------------------

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (далее программа практики) является составной частью профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм направления подготовки Науки об обществе.

Базой практики является социальный партнер по направлению технология продукции общественного питания.

(место проведения практики)

1.2. Место практики в структуре рабочей программы профессионального модуля:

Производственная практика по профилю специальности (далее практика) проводится в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 концентрированно.

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

Целью практики является формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для освоения вида профессиональной деятельности:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 5/11

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик#.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 6/11

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.4. Количество часов на освоение программы практики:

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, учебным планом и рабочей программой профессионального модуля.

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

1.5. Форма аттестации по практике:

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 7/11

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1.	Знакомство с базой учебной практики. Прохождение инструктажа по ТБ и БТ. изучение нормативно-технической документации	6	оценка практической деятельности
2.	Отработать технологию обработки мяса: кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	6	оценка практической деятельности
3.	Отработать технологию приготовления полуфабрикатов из говядины	6	оценка практической деятельности
4.	Отработать технологию обработки мяса: кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш	6	оценка практической деятельности
5.	Отработать технологию приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины	6	оценка практической деятельности
6.	Отработать технологию приготовления рубленной и котлетной масс и полуфабрикатов из них	6	оценка практической деятельности
7.	Отработать технологию механической кулинарной обработки рыбы ПК 1.2.	6	оценка практической деятельности
8.	Отработать технологию обработки механической кулинарной обработки рыбы для фарширования	6	оценка практической деятельности
9.	Отработать технологию приготовления полуфабрикатов для блюд из рыбы	6	оценка практической деятельности
10.	Отработать технологию механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы ПК 1.3.	6	оценка практической деятельности
11.	Отработать технологию приготовления полуфабрикатов для блюд из птицы	6	оценка практической деятельности
12.	Составление отчетной документации учебной практики (презентация, технологические карты, схемы, конспекты занятий). Защита практики (представление отчета в виде презентации)	6	оценка практической деятельности
Всего:		72	д/зачет

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 8/11

2.2. Содержание практики

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 01.01	1. Знакомство с базой учебной практики. Прохождение инструктажа по ТБ и БТ. изучение нормативно-технической документации	Ознакомление с базой практики и производственной структурой предприятия	2	ОК1-9	ПК 1.1.
		Знакомство с работой повара	2		
		прохождение инструктажа по ТБ и БТ	2		
		Итого:	6		
МДК 01.01	2. Отработать технологию обработки мяса: кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	3. Отработать технологию приготовления полуфабрикатов из говядины	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	4. Отработать технологию обработки мяса: кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	5. Отработать технологию приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	6. Отработать технологию приготовления рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	7. Отработать технологию механической кулинарной обработки рыбы	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	8. Отработать технологию обработки механической кулинарной обработки рыбы для фарширования	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	9. Отработать технологию приготовления	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.2.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 9/11

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
	полуфабрикатов для блюд из рыбы	выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	10. Отработать технологию механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.3.
		выполнение технологического процесса	5		
			Итого:	6	
МДК 01.01	11. Отработать технологию приготовления полуфабрикатов для блюд из птицы	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.3.
		выполнение технологического процесса	5		
			Итого:	6	
МДК 01.01	12. Составление отчетной документации учебной практики (презентация, технологические карты, схемы, конспекты занятий). Защита практики (представление отчета в виде презентации)	Подготовка и оформление отчет- ной и учетной документации	4	ОК 1-9	
		Публичный отчет	2		
			Итого:	6	
ВСЕГО:			72		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026 Лист 10/11
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Основные источники:

1. Павлов А.С. Проектно-сметное дело: учебник и практикум для СПО/ А.С. Павлов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026 — 179 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590002> (дата обращения: 06.03.2026).

2. Ананьин М.Ю. Архитектурно-строительное проектирование производственного здания: учебник для СПО/ М. Ю. Ананьин. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 216 с. — Текст электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563974>.

3. Кривошапко С.Н. Конструкции зданий и сооружений: учебник для СПО / С.Н. Кривошапко, В.В. Галишникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 558 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560781>.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А. Анфимова. — 9-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 400 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. — 8-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 160 с.

3. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 320 с.

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 304 с.

5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Л.З. Шильман. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

3.2. Материально-техническое обеспечение:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 11/11

- укомплектованная база практики: социального партнера, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся;
- договор.