

СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»
Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 24.04.2026
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

""

(наименование практики)

""

(вид практики)

**Освоение профессионального модуля ведется в рамках реализации
основной образовательной программы
среднего профессионального образования (ОП СПО):**

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

Повар Кондитер

(наименование квалификации)

Сочи,
2026 г.

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью практики является овладение видами профессиональной деятельности (ВПД), общими и профессиональными компетенциями по специальности, углубление практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в организациях различных организационно – правовых форм.

закрепление полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности организаций (предприятий) различных форм собственности;
приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы, сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки материалов отчета по практике.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП СПО

входит в Профессиональный цикл профессиональной подготовки.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики ПМ.01.УП составляет: 72 ч.

Формы проведения практики: дискретно .

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 2. Содержание практики по видам учебной работы

Содержание раздела (темы)	Кол-во часов
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, <u>кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u>	216
Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовление и <u>подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</u>	12
Тема 2. Организация работ в цехах (зоне кухни ресторана). Технологический <u>цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации</u>	24
Тема 3. 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации <u>технологического оборудования, инвентаря, инструментов. 2. Санитарно-</u>	24
Тема. 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Классификация, ассортимент, <u>кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</u>	24
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без <u>головы. «крупляши». порционный кусок непластованной рыбы (стейк). Филе с</u>	12
Тема 6. Приготовление рыбной котлетной массы и <u>полуфабрикатов из нее.</u>	24
Тема.7 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. 1. Ассортимент, <u>основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и</u>	24
Тема 8. Последовательность выполнения и характеристика технологических <u>операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого</u>	24
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. 1. <u>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса.</u>	24
Тема 10. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, <u>порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины.</u>	12
Тема 11. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой <u>массы с хлебом и без, полу-фабрикатов из них. Кулинарное назначение.</u>	12
Тема 1. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	18
Тема 2. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, <u>условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка</u>	18
Тема 3. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды <u>заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</u>	24
Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 1. <u>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству</u>	18

Тема 5. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых	18
Тема 6. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	12
Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	12
Тема 2. Организация работ в цехах (зоне кухни ресторана). Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации	24
Тема 3. 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. 2. Санитарно-	24
Тема. 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	24
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «крупляшки», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с	12
Тема 6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	24
Тема.7 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и	24
Тема 8. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого	24
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса.	24
Тема 10. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины.	12
Тема 11. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение.	12
Тема 1. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	18
Тема 2. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка	18
Тема 3. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	24
Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству	18
Тема 5. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение.	18
Тема 6. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	12
Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

7. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

может проводиться как в структурных подразделениях Сочинского института (филиала) РУДН или в организациях г. Сочи (стационарная), так и на базах, находящихся за пределами г. Сочи (выездная).

Проведение практики на базе внешней организации (вне Сочинского института (филиала) РУДН) осуществляется на основании соответствующего договора, в котором указываются сроки, место и условия проведения практики в базовой организации.

Сроки проведения практики соответствуют периоду, указанному в календарном учебном графике ООП СПО. Сроки проведения практики могут быть скорректированы при согласовании с Отделом образовательной политики и Отделом дополнительного образования, практик и трудоустройства в Сочинском институте (филиале) РУДН.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>

- Электронно-библиотечная система BOOK.RU <https://book.ru/>
- 2. Базы данных и поисковые системы:
 - справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
 - Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ