

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 1/12

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Анадырь 2026 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 2/12

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)-146-26 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 3/12

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026 Лист 4/12
--------------------	--------------------------	------------------------------------

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.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.02 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 5/12

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 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 6/12

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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 7/12

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

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 **252** часа по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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 8/12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления заправочных супов.	21	оценка практической деятельности
2.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления пюре-образных супов.	21	оценка практической деятельности
3.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления прозрачных бульонов.	21	оценка практической деятельности
4.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд их жареных овощей.	21	оценка практической деятельности
5.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей.	21	оценка практической деятельности
6.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд из тушеных овощей.	21	оценка практической деятельности
7.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из рыбы.	21	оценка практической деятельности
8.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления запеченных блюд из рыбы.	21	оценка практической деятельности
9.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из мяса.	21	оценка практической деятельности
10.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из мяса.	21	оценка практической деятельности
11.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из птицы (домашней).	21	оценка практической деятельности
12.	Выполнять организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из птицы (домашней).	21	оценка практической деятельности
Всего:		252	д/зачет

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 9/12

2.2. Содержание практики

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 02.01	Выполнять организацию технологического процесса приготовления заправочных супов.	Ознакомление с базой практики и производственной структурой предприятия	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		Знакомство с работой повара	7		
		прохождение инструктажа по ТБ и БТ	7		
		Итого:	21		
МДК 02.01	Выполнять организацию технологического процесса приготовления пюре-образных супов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.01	Выполнять организацию технологического процесса приготовления прозрачных бульонов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.01	Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд их жареных овощей.	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.01	Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей.	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.01	Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд из тушеных овощей.	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.02	Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из рыбы.	получение продуктов и подготовка рабочего места	07	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.02	Выполнять организацию технологического процесса приготовления запеченных	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического	7		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 10/12

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
	блюд из рыбы.	процесса			
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.02	Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из мяса.	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.02	Выполнять организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из мяса.	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.02	Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из птицы (домашней).	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации	7		
		Итого:	21		
МДК 02.02	Выполнять организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из птицы (домашней).	получение продуктов и подготовка рабочего места	7	ОК 1-9	ПК 2.1.- 2.4
		выполнение технологического процесса	7		
		заполнение отчетной документации; подготовка к защите по практике (отчет в виде презентации)	7		
		Итого:	21		
ВСЕГО:			252		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 11/12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Основные источники:

1. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для СПО / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. — Москва: Юрайт, 2022. — 141 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495359>
2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. — Москва: Юрайт, 2022. — 268 с. — (Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>
3. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861> (дата обращения: 03.03.2026).
4. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для СПО / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. — Москва: Юрайт, 2022. — 141 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495359>
5. Зайцева Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 176 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276413>
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО/ Т.А. Качурина. - 6-е изд., стер. - Москва: Академия, 2025. - 240 с.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум для СПО/ Т. А. Качурина. - Москва: Академия, 2024. - 96 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум для СПО/ Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2024. - 96 с.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 12/12

9. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум для СПО/ Н.И. Дубровская. - Москва: Академия, 2024. - 128 с

10. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для СПО/ Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - 7-е изд., стер. - Москва: Академия, 2024. - 176 с.

11. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для СПО/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. - 7-е изд., стер. - Москва: Академия, 2024. - 176 с.

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:

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