

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 учебной 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)-145-26 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 учебной 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 Сервиз 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:

Учебная 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 **144** 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.	Отработать организацию технологического процесса приготовления заправочного супа.	6	оценка практической деятельности
2.	Отработать организацию технологического процесса приготовления супа-пюре.	6	оценка практической деятельности
3.	Отработать организацию технологического процесса приготовления бульона для прозрачного супа.	6	оценка практической деятельности
4.	Отработать организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из овощей.	6	оценка практической деятельности
5.	Отработать организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из овощей.	6	оценка практической деятельности
6.	Отработать организацию технологического процесса приготовления запеченных блюд из овощей.	6	оценка практической деятельности
7.	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из рыбы жаренной.	6	оценка практической деятельности
8.	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из рыбы запеченной.	6	оценка практической деятельности
9.	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из жареного мяса.	6	оценка практической деятельности
10.	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из запеченного мяса.	6	оценка практической деятельности
11.	Отработать организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из грибов.	6	оценка практической деятельности
12.	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюд из грибов и сыра.	6	оценка практической деятельности
Всего:		144	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	Отработать организацию технологического процесса приготовления заправочного супа.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления супа-пюре.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления бульона для прозрачного супа.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из овощей.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из овощей.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления запеченных блюд из овощей.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из рыбы жаренной.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4

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
	приготовления блюда из рыбы запеченной.	выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01		Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из жареного мяса.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9
	выполнение технологического процесса		5		
	заполнение отчетной документации		0,5		
	Итого:		6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из запеченного мяса.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из грибов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюд из грибов и сыра.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.-2.4
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации; подготовка к защите по практике (отчет в виде презентации)	0,5		
		Итого:	6		
ВСЕГО:			144		

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.