

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 1/12

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		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»)

Составители: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»
Скороходова Е.А., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПК (9)-149-26 от 12.01.2026 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»
Протокол № 06 от «12» 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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.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 5/12

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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

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

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных 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:

- 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, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных

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

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

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 **108** часов по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных 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 процесса приготовления салатов.	9	оценка практической деятельности
2.	Выполнять организацию процесса приготовления винегретов.	9	оценка практической деятельности
3.	Выполнять организацию процесса приготовления открытых бутербродов.	9	оценка практической деятельности
4.	Выполнять организацию процесса приготовления закрытых бутербродов.	9	оценка практической деятельности
5.	Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром».	9	оценка практической деятельности
6.	Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с икрой и рыбными гастрономическими изделиями».	9	оценка практической деятельности
7.	Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Корзиночки с различными продуктами и кулинарными изделиями».	9	оценка практической деятельности
8.	Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями».	9	оценка практической деятельности
9.	Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами»	9	оценка практической деятельности
10.	Выполнять организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из рыбы.	9	оценка практической деятельности
11.	Выполнять организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из мяса.	9	оценка практической деятельности
12.	Выполнять организацию процесса приготовления холодных соусов и декорирования блюд ими.	9	оценка практической деятельности
Всего:		108	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 03.01	Выполнять организацию процесса приготовления салатов.	Ознакомление с базой практики и производственной структурой предприятия	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		Знакомство с работой повара	3		
		прохождение инструктажа по ТБ и БТ	3		
		Итого:	9		
МДК 03.01	Выполнять организацию процесса приготовления винегретов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 03.01	Выполнять организацию процесса приготовления открытых бутербродов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 03.01	Выполнять организацию процесса приготовления закрытых бутербродов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 03.02	Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром».	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6.
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 03.02	Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с икрой и рыбными гастрономическими изделиями».	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 01 03.03	Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Корзиночки с различными продуктами и кулинарными изделиями».	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 03.02	Выполнять организацию процесса приготовления	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6

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
	банкетных закусок «Волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями».	выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 03.02		Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами»	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9
	выполнение технологического процесса		3		
	заполнение отчетной документации		3		
	Итого:		9		
МДК 03.02	Выполнять организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из рыбы.	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 03.02	Выполнять организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из мяса.	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	3		
		Итого:	9		
МДК 03.02	Выполнять организацию процесса приготовления холодных соусов и декорирования блюд ими.	получение продуктов и подготовка рабочего места	3	ОК 1-9	ПК 3.1.-3.6
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации; подготовка к защите по практике (отчет в виде презентации)	3		
		Итого:	9		
ВСЕГО:			108		

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. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО/ Г. П. Семичева. - 7-е изд., стер. - Москва: Академия, 2024. - 240 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. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебное пособие — Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. — 108 с.
4. 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.

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

3.2. Материально-техническое обеспечение:

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