

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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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)-152-26 от 12.01.2026 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «13» апреля 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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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:

Производственная практика по профилю специальности (далее практика) проводится в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.04 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 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт:

- 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том

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

числе региональных;

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

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

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

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **72** часов по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

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.	Организовывать технологию приготовления фруктового, ягодного салата	6	оценка практической деятельности
2.	Организовывать технологию приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов (тартелеток, корзиночек.).	6	оценка практической деятельности
3.	Организовывать технологию приготовления желированных сладких блюд (муссы, самбуки, кисели, кремы).	6	оценка практической деятельности
4.	Организовывать технологию приготовления замороженных блюд (парфе, мягкое мороженое, сорбет (фруктовое мороженое)).	6	оценка практической деятельности
5.	Организовывать технологию приготовления горячего десерта «суфле» (воздушные пироги).	6	оценка практической деятельности
6.	Организовывать технологию приготовления горячих десертов из яблок	6	оценка практической деятельности
7.	Организовывать технологию приготовления пудингов.	6	оценка практической деятельности
8.	Организовывать технологию приготовления сладких каш.	6	оценка практической деятельности
9.	Организовывать технологию приготовления терамису.	6	оценка практической деятельности
10.	Выполнять бракераж готовой продукции (органолептическая оценка блюд).	6	оценка практической деятельности
11.	Выполнять оформление нормативно-технологической документации.	6	оценка практической деятельности
12.	Защита практики: подготовить презентацию, отчет по практике.	6	оценка практической деятельности
Всего:		72	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 04.01	Организовывать технологию приготовления фруктового, ягодного, шоколадного салата.	Ознакомление с базой практики и производственной структурой предприятия	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5
		Знакомство с работой повара	5		
		прохождение инструктажа по ТБ и БТ	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.01	Организовывать технологию приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов (тарталеток, корзиночек и т.д.).	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.01	Организовывать технологию приготовления железированных сладких блюд (муссы, самбуки, кисели, кремы).	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.01	Организовывать технологию приготовления замороженных блюд (парфе, мягкое мороженое, сорбет (фруктовое мороженое,) и др.).	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.02	Организовывать технологию приготовления горячего десерта «суфле» (воздушные пироги).	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.02	Организовывать технологию приготовления горячих десертов из яблок	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.02	Организовывать технологию приготовления пудингов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.02	Организовывать технологию приготовления сладких каш.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5.
		выполнение технологического	5		

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
		процесса			
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.02	Организовывать технологию приготовления тирамису.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.5.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 04.02	Выполнять бракераж готовой продукции (органолептическая оценка блюд).	заполнение отчетной документации	6	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		Итого:	6		
МДК 04.2	Выполнять оформление нормативно-технологической документации.	заполнение отчетной документации	6	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		Итого:	6		
МДК 04.02	Защита практики: подготовить презентацию, отчет по практике.	заполнение отчетной документации; подготовка к защите по практике (отчет в виде презентации)	6	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		Итого:	6		
ВСЕГО:			72		

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. — Москва: Юрайт, 2022. — 203 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491498>
4. Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>
5. 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>
6. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставропол: СтГАУ, 2022. — 72 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323573>
7. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для СПО/ Н.А. Ледовских, А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 7-е изд., стер. - Москва: Академия, 2024. - 224 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для

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

нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 288 с.

3.2. Материально-техническое обеспечение:

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