

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 1/13

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Анадырь 2023 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 2/13

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)-155-26 от 12.01.2026 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «13» января 2026 г.

Утверждена № 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 3/13

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	12

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 4/13

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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.05 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 5/13

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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 6/13

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 7/13

смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

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 **216** часов по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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 8/13

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	12	оценка практической деятельности
2.	Организовывать и проводить приготовление праздничного хлеба.	12	оценка практической деятельности
3.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	12	оценка практической деятельности
4.	Организовывать и проводить приготовление сложных праздничных тортов.	12	оценка практической деятельности
5.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	12	оценка практической деятельности
6.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	12	оценка практической деятельности
7.	Проводить контроль качества и безопасность готовой продукции.	12	оценка практической деятельности
8.	Изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	12	оценка практической деятельности
9.	Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.	12	оценка практической деятельности
10.	Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	оценка практической деятельности
11.	Выбирать методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	12	оценка практической деятельности
12.	Подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	12	оценка практической деятельности
Всего:		144	д/зачет

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 9/13

2.2. Содержание практики

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 05.01	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	Ознакомление с базой практики и производственной структурой предприятия	4	ОК 1-9	ПК 4 .1.
		Прохождение инструктажа по ТБ и БТ	4		
		Выполнение приготовления сдобных, хлебобулочных изделий	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Организовывать и проводить приготовление праздничного хлеба.	получение продуктов и подготовка рабочего места для приготовления праздничного хлеба	4	ОК 1-9	ПК 4.1.
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	получение продуктов и подготовка рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	4	ОК 1-9	ПК 4.2.
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Организовывать и проводить приготовление сложных праздничных тортов.	получение продуктов и подготовка рабочего места для приготовления праздничных тортов	4	ОК 1-9	ПК 4.2.
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	получение продуктов и подготовка рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	4	ОК 1-9	ПК 4.3.
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	получение продуктов и подготовка рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	4	ОК 1-9	ПК 4.4.
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Проводить контроль качества и безопасность	выполнение процесса по контролю качества готовой продукции	4	ОК 1-9	ПК 4.1-4.4.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 10/13

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
	готовой продукции.	проверка готовой продукции на безопасность	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	получение продуктов и подготовка рабочего места для изготовления сложных отделочных полуфабрикаты	4	ОК 1-9	ПК 4.4.
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.	подготовка рабочего места для оформления кондитерских изделий	4	ОК 1-9	ПК 4.1- 4.4.
		выполнение оформления кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	осуществление процесса по определению режимов выпечки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	ОК 1-9	ПК 4.1.- 4.4.
		осуществление процесса по реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4		
		заполнение отчетной документации	4		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Выбирать методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	получение продуктов и подготовка рабочего места для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	ОК 1-9	ПК 4.1- 4.4.
		подбор методов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4		
		выполнение технологического процесса	3		
		заполнение отчетной документации	1		
		Итого:	12		
МДК 05.01	Подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных	получение продуктов и подготовка рабочего места	4	ОК 1-9	ПК 4.1- 4.4.
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации; подготовка к защите по практике	4		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 11/13

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	(отчет в виде презентации)			
		Итого:	12		
ВСЕГО:			144		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026 Лист 12/13
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Основные источники:

1. Рензяева Т.В. Технология кондитерских изделий / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>
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 кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>.
5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО. — Москва: Юрайт, 2022. — 178 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>
6. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для СПО/ С. В. Ермилова. - 9-е изд., стер. - Москва: Академия, 2024. - 320 с

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО. - Москва: Академия, 2018. - 384
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова. — М.: Издательский

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 13/13

центр «Академия», 2004. — 288 с.

3. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО. — М.: Юрайт, 2018. — 178 с. —URL: <https://urait.ru/bcode/452592>

3.2. Материально-техническое обеспечение:

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