

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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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)-154-26 от 12.01.2026 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «11» 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.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 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.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 5/12

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 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 6/12

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 7/12

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 **144** часа 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 8/12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1.	Отработать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	18	оценка практической деятельности
2.	Отработать технологию приготовления праздничного хлеба.	18	оценка практической деятельности
3.	Отработать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	18	оценка практической деятельности
4.	Отработать технологию приготовления сложных праздничных тортов.	18	оценка практической деятельности
5.	Отработать технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	18	оценка практической деятельности
6.	Отработать технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	18	оценка практической деятельности
7.	Отработать умение проводить контроль качества и безопасность готовой продукции.	18	оценка практической деятельности
8.	Отработать технологию приготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	18	оценка практической деятельности
9.	Отработать способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	18	оценка практической деятельности
10.	Отработать режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий/ Отработать умение подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	18	оценка практической деятельности
11.	Отработать умение подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	18	оценка практической деятельности
12.	Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	18	оценка практической деятельности
Всего:		216	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 05.01	Отработать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4 .1.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.01	Отработать технологию приготовления праздничного хлеба.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.1.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.01	Отработать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.2.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.01	Отработать технологию приготовления сложных праздничных тортов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.2.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.01	Отработать технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.3.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.01	Отработать технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.4.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.01	Отработать умение проводить контроль качества и безопасность готовой продукции.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.1-4.4.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК	Отработать технологию	получение продуктов и подготовка	6	ОК	ПК 4.4.

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
05.02	приготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	рабочего места		1-9	
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.02	Отработать способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.1-4.4.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.02	Отработать режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий/	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.1.-4.4.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.02	Отработать умение подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.1-4.4.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации	6		
		Итого:	18		
МДК 05.02	Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	6	ОК 1-9	ПК 4.1-4.4.
		выполнение технологического процесса	6		
		заполнение отчетной документации; подготовка к защите по практике (отчет в виде презентации)	6		
		Итого:	18		
ВСЕГО:			216		

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. 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

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. 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.