Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Сабинский аграрный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
16675 «Повар»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 1E093667AA5CBF33044A6008CC579BE5
Владелец: Бикмухаметов Закиржан Миннемуллович
Действителен с 02.09.2025 до 26.11.2026

2025

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (ред. от 09.04.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749); Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда• и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); Приказа Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий• рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013г, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Создатель: ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж» Фахуртдинова З.Ф и Фаляхиев А.К.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики 4

2. Результаты освоения программы учебной практики 6

3. Тематический план и содержание учебной практики 7

4. Условия реализации программы учебной практики 12

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики 13

Документ создан в электронной форме. № 5 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 3 из 25. Страница создана: 17.11.2025 10:33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Выпускник, освоивший адаптированную основную программу профессионального обучения, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н:

приготовление блюд из овощей и грибов;

приготовление блюд из рыбы;

приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

Возможные места работы выпускников по профессии 16675 Повар: предприятия общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики:

комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии;

- формирование у обучающихся умений,

-приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **иметь практический опыт и умения:**

ВПД	Требования к практическому опыту и умениям
приготовление блюд из овощей и грибов	**практический опыт:** обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов; **умения:** -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

	макаронных изделий, яиц, творога, теста.
приготовление блюд из рыбы	**практический опыт:** обработка рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы **умения:** -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; -оценивать качество готовых блюд;
приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**практический опыт:** обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; **умения:** -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; -оценивать качество готовых блюд; температурного режима;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
Всего - 912 часов
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся умений и приобретения первоначального практического опыта в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК.1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК. 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК. 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК. 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК. 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ОК. 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
			I курс **I семестр**	
1.1; 1.2.	ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»	**312**	Тема 01.1 Первичная обработка сырья: овощей и грибов.	162
			Тема 01.2 Приготовления блюд из овощей и грибов.	150
4.1; 4.2.	ПМ 04.«Приготовление блюд из рыбы»	**102**	Тема 04.1 Обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	55
			Тема 04.2 Приготовления и оформления блюд из рыбы.	47
5.1;5.2.	ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	**90**	Тема 05.1 Приготовления блюд из мяса.	43
			Тема 05.2 Приготовления блюд из домашней птицы.	47

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
I курс			
ПМ 01.1«Приготовление блюд из овощей и грибов»		**390**	
Тема 01.1 Первичная обработка сырья: овощей и грибов.	**Содержание**	**30**	
	01.1.1Ознакомление с учебной лабораторией, с охраной труда и пожарной безопасностью. Первичная обработка сырья.	30	2
Тема 01.2 Приготовления блюд из овощей и грибов.	**Содержание**	**360**	
	01.1.1 Приготовление отварных овощей.	30	2
	01.1.2 Приготовление припущенных овощей для гарниров.	30	2
	01.1.3 Приготовление жареных овощей основным способом.	30	2
	01.1.4 Приготовление блюд из овощных масс.	30	2
	01.1.6 Блюда из жареных овощей во фритюре.	30	2
	01.1.7 Приготовление фарша из овощей.	30	2
	01.1.8 Приготовление овощей фаршированных.	30	2
	01.1.9 Приготовление жаренных овощей во фритюре.	30	2
	01.1.10 Приготовление жаренных грибов.	30	2
	01.1.11 Приготовление фарша из грибов.	30	2
	01.1.12 Блюда и гарниры из отварных овощей и грибов.	30	2
	01.1.13 Блюда и гарниры из тушѐных овощей и грибов.	30	2

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

ПМ 04.1 «Приготовление блюд из рыбы»		**306**	
Тема 04.1. Приготовления полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	**154**	
	04.1.1 Подготовка рабочего места. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	22	2
	04.1.2 Приготовление рыбной котлетной массы.	22	2
	04.1.3 Приготовление рыбных биточков.	22	2
	04.1.4 Приготовление рыбных котлет.	22	2
	04.1.5 Приготовление рыбных тефтелей.	22	2
	04.1.6 Приготовление зразы Донские.	22	2
	04.1.7 Приготовление рыбной котлетной массы и блюд из нее: котлеты, биточки.	22	2
Тема 04.2. Приготовления и оформления блюд из рыбы.	**Содержание**	**152**	
	04.2.1 Приготовление рыбы отварной.	22	2
	04.2.2 Приготовление рыбы припущенной, соус польский.	22	2
	04.2.3 Приготовление рыбы жареной основным способом.	22	2

	04.2.4 Приготовление рыбы жареной во фритюре.	22	2
	04.2.5 Приготовление рыбы запеченной по-русски.	22	2
	04.2.6 Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом.	22	2
	04.2.7 Приготовление рыбного рулета с яйцом и луком.	20	2
ПМ 05.1 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		**216**	
Тема 05.1 Приготовление блюд из мяса.	**Содержание**	**108**	2
	05.1.1 Приготовление мясо отварное.	12	2
	05.1.2 Приготовление мясо жареное крупными кусками.	12	2
	05.1.4 Приготовление грудинка фаршированная.	12	2
	05.1.5 Приготовление бифштекса.	12	2
	05.1.6 Приготовление бифштекса с луком.	12	2
	05.1.7 Приготовление мясного филе.	12	2
	05.1.8 Приготовление мясного лангета.	12	2
	05.1.11 Жарка мяса мелкими кусками.	12	2
	05.1.12 Приготовление поджарки.	12	2
Тема 05.2 Приготовление блюд из мяса домашней птицы.	**Содержание**	**108**	
	05.2.1 Приготовление куры , цыплята жареные.	12	2
	05.2.2 Приготовление печѐных яблок.	12	2
	05.2.3 Приготовление дичи жареной.	12	2
	05.2.4 Тушение блюда из птицы.	12	2
	05.2.5 Приготовление утка по домашнему.	12	2

	05.2.6 Приготовление котлеты из кур.	12	2
	05.2.7 Приготовление филе из кур.	12	2
	05.2.8 Приготовление дичи в сметанном соусе.	12	2
	05.2.9 Приготовление цыплѐнок табака.	12	2
	Всего часов:	**912**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Оснащение лаборатории учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

весы настольные электронные; пароконвектомат; микроволновая печь; плита электрическая индукционная; фритюрница; электрогриль; шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли; кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; стеллажи; рабочий стол; диспансер для подогрева тарелок; плита WOK; функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; ложки; миски из нержавеющий стали; сито; лопатки (металлические, силиконовые); ножи поварской тройки; корзины для отходов; набор кастрюль; набор сотейников; набор сковород; гриль сковорода; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; пакеты для вакуумного аппарата; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; тарелки глубокие (различного объема); тарелки плоские (различного диаметра); соусники.

Средства обучения: комплект учебно-методической документации, телевизор,

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно в учебном кулинарном цехе.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже
1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме д/зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Приготовление блюд из овощей и грибов.	*-наблюдения и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимися учебной практики, -экспертная оценка выполнения практических заданий во время практики приобретения умений и первоначального практического опыта, -д/зачет*
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
Приготовление блюд из рыбы.	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
Приготовление холодных блюд и закусок.	