КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat689@mail.ru
Дата: 2026.10.26 13:15:25 +07'00'

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Сухобузимский филиал КГБПОУ
«Красноярский аграрный техникум»

Рассмотрено и
одобрено на заседании
пр №1 от 31.08.2026 г
Председатель ПЦК
зав. отд. Е.Е. Дмитриева

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК01.01 Основы технологии приготовления пищевых полуфабрикатов из овощей и зелени
Код и наименование дисциплины

По профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
код наименование специальности (профессии)

Красноярск 2025

Разработчик: Бойко Л.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины.....

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной дисциплины «МДК01.01 Основы технологии приготовления пищевых полуфабрикатов из овощей и зелени»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина МДК01.01 «Основы технологии приготовления пищевых полуфабрикатов из овощей и зелени», является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Данная программа даёт возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы.

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;
- создание атмосферы эмоционального комфорта;
-формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого учащегося;
-использование вариативных форм получения профессионального образования;

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины МДК01.01 «Основы технологии приготовления пищевых полуфабрикатов из овощей и зелени» направлено на достижение результатов её изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями организации процесса механической кулинарной обработки сырья и подготовки рабочего места на предприятиях общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Ассортимент полуфабрикатов из овощей и зелени для блюд;
2. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

3. Виды овощей и зелени и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;
4. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей и зелени;
5.Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и зелени;
6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов из овощей и зелени;
7.Технологию приготовления начинок для фарширования овощей;
8.Способы минимизации отходов при подготовке овощей и зелени;
9.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей и зелени;
10.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей и зелени;
11.Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из овощей и зелени в охлажденном и замороженном виде
12. Правила, приёмы и последовательность выполнения операций при механической кулинарной обработке из овощей и зелени;
- приемы варки овощей;
-кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
-признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
-назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных
-приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
-правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте
- правила санитарии и гигиены;
-правила безопасности труда и противопожарной безопасности;
- производственную (должностную) инструкцию правила внутреннего трудового распорядка.;

Профессиональные компетенции:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и зелени;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и зелени для блюд;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для блюд;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки овощей и зелени для блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей и зелени;

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ПК 1.1.	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Подбирать необходимый инвентарь, посуду, оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и зелени.

ПК 1.3.	Безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4.	Выбирать различные способы и приёмы подготовки овощей и зелени
ОК 01	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 02	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 05	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 08	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 09	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очно)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем в часах
1	**Объем образовательной программы дисциплины** (сумма пунктов 2, 9, 10, 11)	**1**
	в т.ч.	
	обязательная часть	**72**
	вариативная часть	**нет**
	в т.ч.	
2	**основное содержание** (сумма пунктов 3, 4, 5, 6)	
	в т. ч.:	
3	теоретическое обучение	36
4	лабораторные работы	нет

5	практические занятия	18
6	курсовая работа (проект)	нет
	в форме практической подготовки (сумма пунктов 7, 8) *выделены просто отдельно из общего объема часов*	
	в т. ч.:	
7	теоретическое обучение	
8	практические занятия	
9	**Самостоятельная работа**	**76**
10	**Консультации**	**нет**
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации) экзамен**	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Номер урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Основное содержание дисциплины			
	Раздел 1. Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции		**70**	
1-70	**Тема 1.1.** Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.	**Содержание:**	**54**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**
		1. Первичная обработка овощей клубнеплодов.	4	
		2. Формы нарезания клубнеплодов.	4	
		3. Первичная обработка овощей корнеплодов.	4	
		4. Формы нарезания корнеплодов.	6	
		5. Формы нарезания свёклы.	2	
		6. Обработка капустных овощей.	4	
		7. Обработка луковых овощей.	2	
		8. Обработка плодовых овощей.	4	
		9. Обработка салатных, пряных и десертных овощей.	4	
		10. Обработка консервированных овощей.	2	
		11. Обработка замороженных, сушеных, овощей	2	
		12. Подготовка овощей для фаршированию.	4	
		13. Требование к качеству и сроки хранения овощей.	2	
		14. Отходы овощей и их использование.	4	
		15. Полуфабрикаты из овощей.	2	
		16. Обработка грибов.	4	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
		1. Расчёт отходов при механической кулинарной	6	

		обработки овощей. 2. Определение качества овощей органолептическим способом. 3. Подбор инвентаря и оборудования овощного цеха. **4.** Проработка простой и сложной формы нарезки овощей.	2 2 6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
		1. Разработать презентацию «Ассортимент овощей» 2.Составить таблицу «Формы нарезки овощей» 3. Составить кроссворд на тему «Овощи» 4. Проработка конспектов.		
71-72	**Экзамен**		**2**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**
	Всего		**72(36)**	

3.Условия реализации программы дисциплины

Реализация программы дисциплины предполагает наличие

учебного кабинета:

-технология кулинарного производства

лабораторий:

-товароведения продовольственных товаров

- технического оснащения и организации рабочего места

-микробиологии, санитарии и гигиены.

учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технология кулинарного производства:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся (15);

-комплект бланков технологической документации;
-комплект учебно-методической документации;
-наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления блюд из овощей грибов).
Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-технологическое оборудование
-электромеханическое оборудование (миксеры), тепловое оборудование (плиты электрические), холодильное оборудование (холодильник бытовой);
-наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
-комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
-информационных технологий в профессиональной деятельности:
-компьютер, принтер, сканер, проектор;
-комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

-рабочие места по количеству обучающихся;
-технологическое оборудование;
-наборы инструментов;
-приспособления, инвентарь, посуда, тара;
-заготовки, шаблоны, формы.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

5. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017 г.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов, 2010г. ОИЦ «Академия»,

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, 2008г. ОИЦ «Академия»,

4. Сопина Л.Н. Пособие для повара, 2016г. ОИЦ «Академия»

5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: Контрольные материалы,2010г. ОИЦ «Академия»

6. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю., Кулинарная характеристика блюд, 2007 г. ОИЦ «Академия»

7. Потапова И.И. Калькуляция и учет, 2016г. ОИЦ «Академия»

8. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие,2008г. ОИЦ «Академия».

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,2010г. ОИЦ «Академия»

11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,2010г. ОИЦ «Академия».

Дополнительные источники:

Интернет- ресурсы:
http://www.profobrazovanie.org/t1023-topic

http://www.comodity.ru/ сайт товароведение продовольственных товаров

http://www.100menu.ru/ - электронный сборник рецептур

http://www.povarenok.ru/- кулинарный сайт

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Организовать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для продукции	- обработка овощей, основных полуфабрикатов из овощей в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; выполнение технологического использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - правильный расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - качественная подготовка овощей и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности подготовленных овощей в соответствии со стандартом.	**Текущий контроль в** форме: экспертная оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии; оформления и выполнения практических и лабораторных работ; - защита практических и лабораторных работ; оформление и проверка разделов дневника по практикам. Рубежный контроль в форме теста в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК; **Промежуточный контроль в форме:** - Экзамен