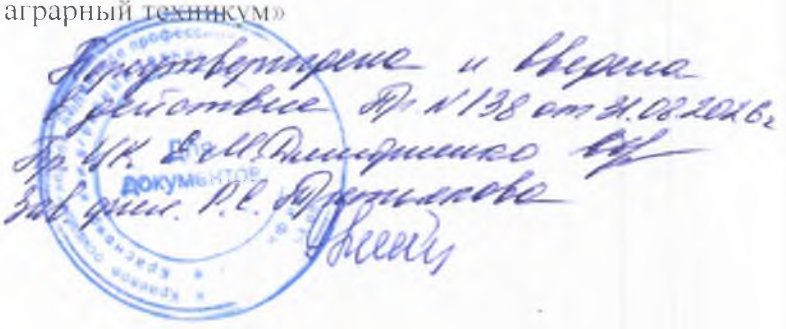
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat69@mail.ru
Дата: 2026.10.26 13:15:18 +0700

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



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК01.02. Основы технологии приготовления мучных изделий
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 «МДК01.02. Основы технологии приготовления мучных изделий»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина МДК01.02. «Основы технологии приготовления мучных изделий», 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 МДК01.02. «Основы технологии приготовления мучных изделий» 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 мучных изделий;
2. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

3. Виды мучных изделий и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;
4. Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мучных изделий;
5.Основные критерии оценки качества подготовленных мучных изделий;
6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных изделий;
7.Технологию приготовления начинок для фарширования мучных изделий;
8.Способы минимизации отходов при приготовлении мучных изделий;
9.Актуальные направления в приготовлении мучных изделий;
10.Правила охлаждения и замораживания подготовленных мучных изделий;
11.Требования к безопасности хранения мучных изделий в охлаждённом и замороженном виде.
12. Правила, приёмы и последовательность выполнения операций при механической кулинарной обработке сырья для приготовления мучных изделий;
- приемы варки мучных изделий;
-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 мучных изделий;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления мучных изделий;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для блюд;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки сырья для мучных изделий;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мучных изделий.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ПК 1.1.	Организовывать подготовку сырья для приготовления мучных изделий.
ПК 1.2.	Подбирать необходимый инвентарь, посуду, оборудование для обработки и приготовления мучных изделий.
ПК 1.3.	Безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов

ПК 1.4.	Выбирать различные способы и приёмы подготовки сырья для приготовления мучных изделий
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)	**2**
	в т.ч.	
	обязательная часть	**192**
	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	36
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	36
9	**Самостоятельная работа**	**20**
10	**Консультации**	**нет**
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации)**	**Зачёт**

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. Приготовление мучных полуфабрикатов из теста с фаршем		**96**	
1-82	**Тема 1.1. Изделия из теста, их значение, классификация.**	**Содержание:**	**96**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		1. Значение изделий из теста в питании. Виды теста.	**6**	
		2. Способы разрыхления теста.	**6**	
		3. Виды сырья. Подготовка сырья	**6**	
		4. Технология приготовления дрожжевого теста (безопарный способ).	**6**	
		5. Технология приготовления дрожжевого теста (опарный способ).	**6**	
		6. Разделка теста	**4**	
		7. Процессы происходящие при выпечке	**6**	
		8. Оборудование и инвентарь для приготовления теста.	**2**	
		9. Изделия из теста	**6**	
		10. Технология приготовления различных фаршей	**2**	
		11. Технология приготовления пирожков жаренных.	**2**	
		12. Технология приготовления пирожков печеных..	**2**	
		13. Технология приготовления пончиков.	**2**	
		14. Технология приготовления растегаев.	**2**	
		15. Технология приготовления ватрушек с творогом.	**2**	
		16. Технология приготовления кулебяки.	**2**	
		17. Технология приготовления пирогов открытых, закрытых, полузакрытых.	**6**	
		18. Технология приготовления куличей.	**2**	

		19. Технология приготовления пиццы.	**2**	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
		1. Расчет количества продуктов для приготовления мучных блюд из теста. 2. Определение качества мучных изделий органолептическим способом. **3.** Подбор инвентаря и оборудования мучного цеха. **4.** Зачёт	6 6 4 2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
		1. Составление технологических схем обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Проработка конспектов.	6 2	
83-	**Тема 1.2. Бездрожжевое пресное тесто, полуфабрикаты из него.**	**Содержание:**	**72**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		1. Технология приготовления теста для блинов и оладий 2. Технология приготовления различных фаршей для блинчиков 3. Технология приготовления блинчиков фаршированных. 4. Заморозка и упаковка блинчиков фаршированных. Требования к качеству. 5. Технология приготовления теста для пельменей и варенников. 6. Технология приготовления различных фаршей для пельменей . 7. Технология приготовления различных фаршей для вареников. 8. Заморозка и упаковка пельменей и вареников. Требования к качеству. 9. Технология приготовления теста для лапши домашней. 10. Тесто для блинчиков, выпечка 11. Технология приготовления сдобного теста 12. Технология приготовления песочного теста 13. Технология приготовления слоёного теста и	6 6 4 4 4 4 6 4 4 4 4 4 6	

		полуфабрикаты из него 14. Технология приготовления заварного теста 15. Технология приготовления бисквитного теста 16. Требование к качеству изделий из теста и сроки хранения.	4 4 4	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
		1. Проработка различных видов формования пельменей и варенников. **2.** Проработка различных видов формования пирожков. **3.** Подготовка рабочего места, подбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из теста.	6 6 6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
		1. Решение технологических задач по расчетам при приготовлении мучных полуфабрикатов.		
	Дифференцированный зачёт		**6**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**
	Всего		**192(20)**	

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**
Организовать подготовку сырья и приготовления мучных полуфабрикатов	- 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 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 проверка разделов дневника по практикам. Рубежный контроль в форме теста в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК; **Промежуточный контроль в форме:** - Дифференцированный зачёт