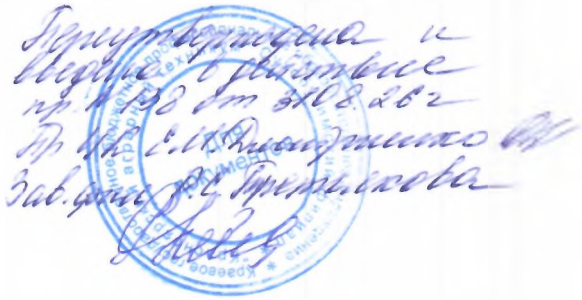
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:35:53 +0700

Приложение 1. Программы учебных дисциплин

к ОПОП-П по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01.02 Приготовления мучных изделий»

По профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Красноярск 2026г

Адаптированная рабочая программа предназначена для профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии ОК 016-94: **12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»**

Программа разработана с учетом требований и рекомендаций следующих нормативно-правовых документов:

-Перечень профессий профессиональной подготовки, утвержденный приказом Минобразования РФ от 29.10.2001г. №3477

-Письмо Минобразования России от 30.10.1999 № 27776 «Об особенностях организации начального профессионального образования, для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»

-«Перечень приоритетных профессий рабочих и служащих, овладение которыми дает инвалидам наибольшую возможность быть конкурентоспособными на региональных рынках труда», утвержденный постановлением Минтруда РФ от 8 сентября 1993г.№150.

Данная программа дает 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;

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины 4

2. Структура и содержание учебной дисциплины 7

3. Условия реализации программы учебной дисциплины 14

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 16

1. **Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной практики «УП 01.02 Приготовление полуфабрикатов мучных изделий»**

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:
Учебная практика УП 01.02 «Приготовление полуфабрикатов 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. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии, необходимых для последующего освоения ими, общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии **12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»** и международных требований движения «АБИЛИМПИКС».

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:
Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности профессиональными умениями и навыками:
Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-го разряда должен знать:
-технические правила кулинарной обработки картофеля, овощей и зелени
-машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности;
-требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов;
-нормы допустимых отходов при чистке и дочистке картофеля и корнеплодов;
-приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов;
-расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши;
-правила и виды панировки различных полуфабрикатов;
-соотношение компонентов и правила приготовления льезона;
-правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов;
-правила заточки и правки ножей;
-правила технической эксплуатации и ухода за используемым в процессе работы оборудованием, приспособлениями и инструментом;
-способы выявления и устранения в необходимых случаях возникающих неполадок текущего характера при производстве работ;

-требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в т.ч. и по смежным операциям или процессам;
-характеристики опасных и вредных производственных факторов;
-указания по безопасному содержанию рабочего места;
-основные виды отклонений от нормального технологического режима и методы их устранения;
-действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций;
-требования к использованию средств защиты;
-способы и приемы безопасного выполнения работ;
-порядок извещения руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы;
-порядок действий при возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к нежелательным последствиям;
-правила оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим при травматизме, отравлении, внезапном заболевании;
-правила охраны окружающей среды при выполнении работ;
-основы законодательства о труде, договорного регулирования трудовых отношений, в т.ч. в области оплаты и нормирования труда, содержание коллективного договора организации и процедуру ведения переговоров по его заключению;
-формы и системы оплаты труда, установленные в организации, их особенности, порядок установления и пересмотра тарифных ставок, норм и расценок;
-порядок и особенности тарификации и перетарификации работ и рабочих;
-основные положения и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих на производстве;
-правила внутреннего трудового распорядка;
-правила охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, пожарной безопасности.

Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3-го разряда должен знать:

-схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы
-сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников;
-методы органолептической оценки качества сырья;
-требования, предъявляемые к качеству изготовляемых полуфабрикатов, условия, сроки годности, правила их упаковки, хранения и транспортировки;
-правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.
-Изготовитель пищевых полуфабрикатов обязан выполнять работы, связанные с приемкой и сдачей смены, своевременной подготовкой к работе оборудования и рабочего места, инструмента, приспособлений и содержанием их в надлежащем состоянии, уборкой своего рабочего места, ведением установленной документации.
-Изготовитель пищевых полуфабрикатов периодически проходит проверку знаний по охране труда и технике безопасности, правил оказания первой помощи пострадавшим.

Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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)	
	в т.ч.	
	обязательная часть	
	вариативная часть	**216**
	в т.ч.	
2	**основное содержание** (сумма пунктов 3, 4, 5, 6)	
	в т. ч.:	
3	теоретическое обучение	нет
4	лабораторные работы	216
5	практические занятия	
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**	214
10	**Консультации**	
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации) Зачет**	**2**

Тематический план

по дисциплине: «Учебная практика»

1 курс 210 часов

2 курс 324 часов

№ П\П	Наименование тем	Всего
УП.01.01.	Учебная практика. Приготовление пищевых полуфабрикатов из овощей и зелени.	30
УП.01.02.	Учебная практика.Приготовление полуфабрикатов мучных изделий.	216
УП.01.03.	Учебная практика. Приготовление холодных блюд и закусок.	72
УП.01.04	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов из мяса,птицы,рыбы.	216
	Итого	**534**

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 полуфабрикатов мучных изделий с фаршем.			
1-214		**Содержание:**	**216**	
		1. Ознакомление с цехом, оборудованием, инструментами и инвентарем. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Требования безопасности труда на рабочих местах.Подготовка сырья для приготовления мучных блюд.	6	
		2. Приготовление дрожжевого теста (безопарным способом)	12	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		3. Приготовление дрожжевого теста (опарным способом).	12	
		4. Технология приготовления пирожков жареных с различными начинками.	12	
		5. Технология приготовления пирожков печеных.	12	

		6. Технология приготовления пончиков.	6	
		7. Технология приготовления растегаев.	6	
		8. Технология приготовления ватрушек с творогом.	6	**ОК 01-ОК 10;**
		9. Технология приготовления кулебяки.	6	**ПК 1.1- ПК 1.4**
		10. Технология приготовления пирогов открытых, закрытых, полузакрытых.	12	
		11. Технология приготовления куличей,пиццы.	6	
		12. Приготовление пресного теста и изделий из него (блинчики с повидлом, блинчики с овощным фаршем)	12	
		13. Технология приготовления оладий (с повидлом, со сметаной)	6	
		14. Приготовление пресного теста и изделий из него (блинчики с овощным,творожным фаршем)	12	
		15. Приготовление фарша из овощей, мясного, творожного.		**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**

		16. Приготовление пресного теста для пельменей с мясным фаршем. Приготовление чебуреков и мантов с мясным фаршем. 17. Приготовление пресного теста для вареников с овощным фаршем. 18. Приготовление вареников с картофелем. 19. Приготовление пресного теста (лапша домашняя) 20. Технология приготовления сдобного теста 21. Технология приготовления песочного теста 22. Технология приготовления слоёного теста и полуфабрикаты из него. 23. Технология приготовления заварного теста 24. Технология приготовления бисквитного теста	12 12 12 12 6 12 6 6 6 4	
214-216	**Зачет**		**2**	

	Всего	**216**	

Условия реализации программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины предполагает наличие
учебного кабинета:
-технология кулинарного производства
лабораторий:
- технического оснащения и организации рабочего места
- санитарии и гигиены учебного кулинарного цеха.
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технология кулинарного производства:
-рабочее место мастера у.п.
-рабочие места обучающихся(15);
-комплект технологических схем;
-наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления кулинарных блюд;
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;
-информационных технологий в профессиональной деятельности:
-комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

-рабочие места по количеству обучающихся;

-технологическое оборудование;

-наборы инструментов;

-приспособления, инвентарь, посуда, тара;

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику.

3.2.Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. – 4 издание дополненное.- М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2010

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов, 2007г. 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, 2008г. 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, 2010г. 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»

10. Усова И.Н. «Основы калькуляции и учета, 2008г. Академкнига/учебник.

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

12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для нач.проф.образования/Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова.-М.: Издательский центр «Академия»,2008.-288 с.

13. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования/Тамара Александровна Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2008.-160с.

14. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар», 2010г. ОИЦ «Академия»,

15. Качурина Т.А. Кулинария, 2007 г. ОИЦ «Академия»

16. Соловьева О.М. Кулинария ТО часть 1, 2008г. Академкнига/учебник

17. Соловьева О.М. Кулинария ТО часть 2, 2008г. Академкнига/учебник

18. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров,2010г. ОИЦ «Академия».

19. Ткачева Г.В. и др. Технология продукции общественного питания. ПО.,2007г. Академкнига/учебник

20. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н., Повар. Рабочая тетрадь, 2008г. Академкнига/учебник.

21. Шалагинова Е.П. Повар. Практические основы профессиональной деятельности, 2008г. Академкнига/учебник.

22. Шатун Л.А. Кулинария, 2008 ОИЦ «Академия».

Дополнительные источники:

Интернет- ресурсы:

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

http://www.edu.ru/index.php?page_id=6 Федеральный портал Российское образование

allbest - "Союз образовательных сайтов"

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

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

http://www.gastronom.ru/- сайт кулинарного журнала «Гастроном»

http://www.panor.ru/journals/obshepit/- сайт журнала «Общепит»

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

http://www.kyxarka.ru/news/1396.html- кулинарный сайт.

- Антифова. «Кулинария» (повар - кондитер);

- Сопина «Пособие для повара»;

- А.Т. Кочурина «кулинария рабочая тетрадь» М. Изд. «Академия» 2014 г.;

- Н.А. Афимова, Л.Л. Татарская «Кулинария повар кондитер» М. Изд. «академия» 2015 г. ;

- Л.Г. Шатун «технология приготовления пищи» М. 2015 г.;

- Н.Э. Харченко (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий) М;.

- «Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания» М. 2015г.

- Л.Л.Татарская,Н.А.Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», про. образование, М.2005; - - «Производственное обучение профессии повар» 1-2-3-4 часть. М. Изд. «Асадсма» 2015г. В.П. Андросов, Т.В. Пижова, Л.И. Фёдорчёнко;

- «Украшение блюд» Т.Деревянко, М.2016.;

- «Кругосветное путешествие по кухням разных народов» Г.Линде и Х. Кноблох, М. 2015г

4. Контроль и оценка результатов учебной практики

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений.

Текущий контроль проводится мастером в процессе проведения лабораторных и практических работ, устного тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета (тестирования), которую проводит мастер. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательным учреждением созданы фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: тесты практической направленности и критерии их оценки.

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