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 15:35:40 +07'00'

Приложение 1. Программы учебных дисциплин

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01.04. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы

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 3

2. Структура и содержание учебной дисциплины 5

3. Условия реализации программы учебной дисциплины 13

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 16

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной дисциплины УП 01.04. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы»

1.1Учебная практика в структуре образовательной программы СПО:

Учебная практика УП 01.04. «Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы»» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

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

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;

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:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

- знать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- профессиональные компетенции:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

1. 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)	**4**
	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**	
10	**Консультации**	
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации)**	4

2. 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 полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.
ПК 1.2.	Подбирать необходимый инвентарь, посуду, оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.
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 полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы
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).

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**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Формируемые компетенции
Основное содержание				
УП.01.04.Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса,птицы,рыбы.			**216**	
1-12		**1.1.**Ознакомление с цехом обработки рыбы. Построение технологического процесса рыбного цеха.Приобретение навыков обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом (горбуша, минтай)	12	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**
		1.2.Приобретение навыков обработки рыбы на порционные куски, пластование рыбы и филе.	12	
		1.3.Приобретение навыков обработки рыбы на филе с кожей и реберными костями, с кожей и без костей.	12	

	1.4.Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы (порц. Куски, филе). Требования к качеству и сроки хранения.	12	
	1.5.Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее (фрикадельки, тефтели). Требования к качеству и сроки хранения.	12	
	1.6.Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). Требования к качеству и сроки хранения.	12	
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.			
1.	**2.1.**Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов. Механическая кулинарная обработка мяса говядины (обвалка, жиловка, зачистка).	12	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**
2.	**2.2.** Механическая кулинарная обработка мяса свинины (обвалка, жиловка, зачистка).	12	
3.	**2.3.**Приемы нарезки мясных полуфабрикатов порционных из говядины (бифштекс, антрекот, лангет). Требования к качеству и сроки хранения.	6	

4.	**2.4.** Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из рубленой массы из говядины, (бифштекс, котлеты полтавские, шницель, биточки). Требования к качеству и сроки хранения.	6	
5.	**2.5.** Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из свинины порционных (котлеты, шницель, эскалоп). Требования к качеству и сроки хранения.	6	
6.	**2.6.**Приемы нарезки мясных мелкокусковых полуфабрикатов: (рагу, гуляш, плов, шашлык). Требования к качеству и сроки хранения.	6	
7.	**2.7** Приготовление рубленной массы из свинины и полуфабрикатов из нее (котлеты, бифштекс, шницель). Требования к качеству и сроки хранения.	6	
8.	**2.8.** Приготовление котлетной массы из свинины и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели.	6	
9.	**2.9**Приобретение навыков обработки мяса домашней птицы (курица, гусь)	12	

10.	**2.10.** Приобретение навыков обработки мяса домашней птицы (утка, индейка)	6	
11.	**5.11.**Приобретение навыков заправки птицы в «кармашек», в одну нить, в две нити.	12	
12.	**5.12.** Приемы нарезки мясных полуфабрикатов (порционных, крупнокусковых, мелкокусковых, рубленных) из мяса птицы: целые тушки, котлеты натуральные, панированные, биточки, окорочка. Требования к качеству и сроки хранения.	12	
13.	**5.14.** Приобретение навыков обработки тушки птицы (гусь, индейка, утка, курица)	6	
14.	**5.15.** Приемы нарезки порционных полуфабрикатов из мяса птицы (рагу, плов). Требования к качеству и сроки хранения.	6	
15.	**5.16.** Приобретение навыков и приготовление полуфабрикатов из филе птицы (котлеты натуральные, панированные). Требования к качеству и сроки хранения	6	

16.	**5.17.** Приобретение навыков обработки целой тушки птицы и разделка ее на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты (окорочка, филе, бедра, крылышки). Требования к качеству и сроки хранения.	6	
17.	**5.18.**Приобретение навыков обработки тушки птицы (гусь, индейка, утка, курица)	6	
18.	**5.19.** Приемы нарезки порционных полуфабрикатов из мяса птицы (рагу, плов). Требования к качеству и сроки хранения.	8	
Дифференцированный зачет		4	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**

3.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. «Асадема» 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.