

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа профессионального модуля  
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях  
питания  
01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и  
грибов**

по программе профессиональной подготовки  
Профессия 16675 Повар  
Квалификация: повар;  
Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида  
(умственная отсталость)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев  
на базе специальных коррекционных классов

Енисейск 2025г.

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель специальных дисциплин.

---

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт рабочей программ	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	13
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК), (ОК):

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сашими, роллы.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### **1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p><b>Практический опыт</b>            Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания            Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><b>Умение</b>            Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов            Использовать посудомоечные машины            Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования            Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b>            Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними            Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий            Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания            Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных	<p><b>Практический опыт</b>            Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий            Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий            Приготовление блюд, напитков и кулинарных</p>

	изделий	<p>изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
--	---------	--

		<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов:**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 86 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>86</b>	
<b>Тема 1 . Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.</b>			
<b>Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья.</b>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1 Основные понятия технологического процесса	2	2
	2 Виды цехов и их предназначение.	1	2
	3 Характеристика овощного цеха.	1	2
	4 Характеристика складских помещений .	1	2
	5 Санитарные требования организации технологического процесса.	2	2
	6 Правила личной гигиены для повара.	2	2
	7 Значение овощей в питании.	1	2
	8 Технология первичной обработки овощей.	2	2

	9	Оборудование для первичной обработки картофеля.	2	2
	10	Формы нарезки картофеля . Простые и сложные формы нарезки. Правила хранения.	1	2
	11	Нарезка картофеля с использованием овощерезательной машины.	1	2
	12	Технология обработки корнеплодов.	2	2
	13	Технология обработки корнеплодов овощерезательной машины.	1	2
	14	Технология обработки капусты. Нарезка капусты.	1	2
	15	Технология обработки и нарезки салатных, шпинатных овощей и десертных овощей.	2	2
	16	Технология обработки и нарезки салатных, шпинатных овощей и десертных овощей.	1	2
	17	Технология обработки ми нарезки лука, чеснока и зелени.	1	2
	18	Технология обработки тыквенных и томатных овощей (тыква, баклажаны, огурцы, патиссоны).	1	2
	19	Виды нарезки томатных овощей, перцев.	1	2
	20	Подготовка к приготовлению фасоли и зеленого горошка.	1	2
	21	Технология подготовки овощей для фарширования.	1	2
	22	Подготовка переработанных овощей.	1	2
	23	Подготовка к приготовлению переработанных овощей.	2	2
	24	Использование пищевых отходов и овощей.	2	2
	25	Технология обработки грибов.	2	2
		<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>Содержание</b>	<b>50</b>	
	<b>1</b>	Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса обработки, нарезки овощей и грибов.	2	1
	<b>2</b>	Организация рабочего места повара по приготовлению отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	1
	<b>3</b>	Организация рабочего места повара по приготовлению жареных, тушеных и запечённых блюд и гарниров из	2	1

		овощей и грибов.		
	<b>4</b>	Пряности применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов и их кулинарное использование.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>5</b>	Приправы применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов и их кулинарное использование.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>6</b>	Пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов и их кулинарное использование.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>7</b>	Подготовка пряностей , приправ, пищевых добавок к использованию при приготовлении блюд из овощей и грибов.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>8</b>	Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей: ассортимент, приготовление оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>9</b>	Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>10</b>	Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>11</b>	Блюда и гарниры из тушеных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>12</b>	Блюда и гарниры из тушеных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>13</b>	Блюда и гарниры из тушеных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>14</b>	Блюда и гарниры из жареных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>15</b>	Блюда и гарниры из жареных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>16</b>	Блюда и гарниры из жареных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>17</b>	Требование к качеству готовых блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>18</b>	Требование к качеству готовых блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>19</b>	Бракераж готовых блюд из овощей и грибов.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>20</b>	Бракераж готовых блюд из овощей и грибов.	<b>2</b>	<b>2</b>

	21	Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	2
	22	Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	2
	23	Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов в зависимости от способа реализации.	2	2
	24	Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов в зависимости от способа реализации.	2	2
	25	Дифференцированный зачет	2	2
<b>ИТОГО</b>			<b>86часов</b>	
<b>Учебная практика:</b> Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Подготовка овощей к приготовлению. Обработка овощей. Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, шпинатных, тыквенных, переработанных, томатных, луковых овощей и грибов ручным и с использованием овощерезательной машины, способами. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление фаршированных овощей. Приготовление припущенных блюд из овощей. Приготовление тушеных блюд из овощей. Приготовление запеченных блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из грибов.			<b>126</b>	2
<b>Производственная практика:</b> Правила техники безопасности на предприятии общественного питания. Ознакомление с рабочими цехами предприятия Регламент рабочего времени Первичная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов ручным способом. Приготовление картофельного пюре Первичная обработка и нарезка капусты и капустных овощей. Приготовление капусты тушеной. Первичная обработка и нарезка лубка, чеснока, и зелени. Приготовление картофеля отварного Первичная обработка и нарезка тыквенных овощей (огурцы, тыква, баклажаны, кабачки, патиссоны) Приготовление запеченных овощей. Первичная обработка и нарезка томатных овощей и перцев. Приготовление салата из свежих овощей.			<b>78</b>	2

Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.		
Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.		
Приготовление фаршированных овощей.		
Приготовление припущенных блюд из овощей.		
Приготовление тушеных блюд из овощей.		
Приготовление запеченных блюд из овощей и грибов.		
Подготовка к приготовлению грибов. Приготовление блюд из грибов.		
<b>ВСЕГО</b>	<b>290</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета технологии кулинарного производства; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов

Технические средства обучения: Проектор, экран, ПК.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: учебный кулинарный цех: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, поварские таяпки, мясорубка, пароконвектомат, электрическая плита, фритюрница, гриль, пекарный шкаф, сковороды, сковороды порционные, баки, кастрюли, миски, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, ложки столовые, ложки разливные, мерная кружка, глубокий противень, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, соусник.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования;
2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебные пособия / составители А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с.
3. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с.
4. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Дополнительные источники:

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум.

И.П. Самородова 3-е издание. Москва. Издательский центр «Академия».2018г.

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».

Журналы:

«Азбука кулинара», «Школа кулинара», «Лиза», «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

<http://pbprog.ru/databases/food/9/140.php> технологические карты

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/razrabotka.index.htm>

технологические карты

<http://www.creative-chef.ru/technologicheskaya-karta-blyuda-besplatno->

технологические карты

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ за полугодия и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена квалификационного, на который отводится 6 часов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления <b>Знание</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы

		<p>определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед</p>

		<p>упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

Организация – разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в  
организациях питания  
01.02 Художественное оформление блюд**

по программе профессиональной подготовки  
Профессия 16675 Повар  
Квалификация: повар;  
Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида  
(умственная отсталость)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев  
на базе специальных коррекционных классов

Енисейск 2025г.

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 01.02 Художественное оформление блюд разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель специальных дисциплин.

---

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	10
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **01.02 Художественное оформление блюд**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК), (ОК):

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сашими, роллы.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	Выполнение заданий повара по	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Выполнение вспомогательных операций при</p>

	<p>приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p>
--	---	--

		<p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	---

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля 01.02 Художественное оформление блюд**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 58 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>01.02 Художественное оформление блюд</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 1. Художественное оформление блюд .</b>	Содержание	<b>58</b>	
	1 Понятие карвинга. История возникновения карвинга.	2	1
	2 Подготовка продуктов для карвинга.	4	2
	3 Инструменты для украшения блюд.	2	2
	4 Техника безопасности при работе с инструментами для карвинга.	2	1
	5 Украшения из картофеля	4	2
	6 Украшения из корнеплодов. (редис, редька, морковь, свекла)	8	2
	7 Украшения из лука.	4	2
	8 Украшения из тыквенных овощей.	6	2
	9 Украшения из фруктов. (цитрусовые)	4	2
	10 Украшения из фруктов. (яблоко, груш)	6	2
	11 Украшения из живых цветов..	2	2
	12 Оформление салатов из сырых и вареных овощей.	6	2
	13 Оформление бутербродов	6	2
14 Дифференцированный зачет	2	2	
<b>Учебная практика:</b> Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Подготовка овощей к приготовлению. Обработка овощей. Украшения из корнеплодов (редис, редька, морковь, свекла)		<b>30</b>	

Украшения из тыквенных овощей.		
Оформление салатов из сырых и вареных овощей.		
Оформление бутербродов		
<b>ВСЕГО</b>	<b>88</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов

Технические средства обучения: Проектор, экран, ПК.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: учебный кулинарный цех: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, поварские таяпки, мясорубка, пароконвектомат, электрическая плита, фритюрница, гриль, пекарный шкаф, сковороды, сковороды порционные, баки, кастрюли, миски, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, ложки столовые, ложки разливные, мерная кружка, глубокий противень, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, соусник.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования;
2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебные пособия / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с.

3.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4.ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

5.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Дополнительные источники:

- 1.«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум. И.П. Самородова 3-е издание. Москва. Издательский центр «Академия».2018г.
2. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие

с экрана. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».

Журналы:

«Азбука кулинара», «Школа кулинара», «Лиза», «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

<http://pbprog.ru/databases/food/9/140.php> технологические карты

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/razrabotka.index.htm>

технологические карты

<http://www.creative-chef.ru/texnologicheskaya-karta-blyuda-besplatno->

технологические карты

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ за полугодия и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена квалификационного, на который отводится 6 часов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления <b>Знание</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы

		<p>определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных</p>

		<p>изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	---

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

Организация – разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа профессионального модуля  
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях  
питания**

**01.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и  
домашней птицы, приготовление блюд из рыбы**

по программе профессиональной подготовки  
Профессия 16675 Повар  
Квалификация: повар;  
Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида  
(умственная отсталость)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев  
на базе специальных коррекционных классов

Енисейск 2025г.

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 01.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель специальных дисциплин.

---

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
3. Условия реализации профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	18

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **01.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК), (ОК):

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сашими, роллы.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления <b>Знание</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения

		<p>доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для</p>

		<p>визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p>
--	--	---

		<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы HACCP в</p>
--	--	---

		организациях общественного питания
--	--	------------------------------------

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля 01.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы:**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>01.03</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы		<b>90</b>		
<b>Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса подготовки сырья для приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы и рыбы.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>		
	1	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, рыбы.	1	1
	2	Правила личной гигиены повара.	1	1
<b>Тема 2. Значение мяса, птицы и рыбы в питании. Характеристика требования к качеству, условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов,</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>		
	1	Значение мяса, мясных продуктов, домашней птицы в питании.	1	2
	2	Значение рыбы и нерыбных продуктов моря. в питании.	1	2
	3	Характеристика, классификация, ассортимент мяса и мясопродуктов, домашней птицы.	4	2
	4	Характеристика, классификация, ассортимент рыбы.	4	2

<b>и рыбы</b>	5	Характеристика, классификация, ассортимент нерыбных продуктов моря.	2	2
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и птицы	1	2
	7	Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	2
<b>Тема 3. Техническое оснащение, организация рабочего места повара в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Требования мясному цеху.	1	2
	2	Техническое оснащение и организация рабочих мест по обработке мяса, птицы.	3	2
	3	Техническое оснащение и организация рабочих мест по приготовлению рубленой массы и полуфабрикатов из нее, по приготовлению натуральных полуфабрикатов из мяса.	1	2
	4	Требования к рыбному цеху.	1	2
	5	Техническое оснащение и организация рабочих мест по обработке рыбы.	2	2
<b>Тема 4 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и рыбы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	Механическая кулинарная обработка мяса.	1	2
	2	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	1	2
	3	Приготовление мясных полуфабрикатов.	1	2
	4	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	1	2
	5	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	1	2
	6	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	2
	7	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1	2
	8	Полуфабрикаты из птицы и дичи. Заправка птицы и дичи.	1	2
	9	Обработка субпродуктов птицы и дичи.	1	2
	10	Механическая кулинарная обработка рыбы.	1	2
	11	Размораживание рыбы.	1	2
	12	Обработка чешуйчатой рыбы.	1	2
13	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1	2	

	14	Вымачивание соленой рыбы. Обработка морепродуктов.	1	2
	15	Обработка рыбы для фарширования.	1	2
	16	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.	1	2
<b>Тема 5. Подготовка к хранению и хранение охлажденных и замороженных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и рыбы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Охлаждение, замораживание полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	2	Требования к условиям и срокам хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы.	2	2
	3	Требования к условиям и срокам хранения полуфабрикатов из	2	2
<b>Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и рыбы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочих мест по приготовлению блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы .	2	2
	2	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения , реализации готовых блюд из рыбы.	2	2
<b>Тема 7. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и рыбы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Организация рабочего места и техническое оснащение при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов , домашней птицы.	1	2
	2	Организация рабочих мест при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов , домашней птицы.	1	2
	3	Организация рабочего места и техническое оснащение при приготовлении блюд из рыбы.	1	2
	4	Организация рабочего места и техническое оснащение при приготовлении блюд из рыбы.	1	2
<b>Тема 8. Приготовление простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и рыбы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	1	Значение блюд из мяса, птицы и рыбы в питании.	2	2
	2	Блюда из отварного мяса, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	3	Блюда из жаренного мяса, ассортимент, приготовление,	2	2

		оформление, отпуск.		
	4	Блюда из запеченного мяса, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	5	Блюда из рубленого мяса, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	6	Блюда из котлетной массы, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	7	Блюда из субпродуктов, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	8	Блюда из отварной и припущенной птицы, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	9	Блюда из жаренной птицы, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	10	Блюда из тушеной птицы, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	11	Блюда из отварной рыбы. Ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	12	Блюда из припущенной рыбы. Ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	13	Блюда из жаренной рыбы. Ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	14	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.	2	2
	15	Блюда из рыбной котлетной массы.	2	2
	16	Блюда из морепродуктов.	2	2
<b>Тема 9. Оценка качества готовых блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
		Требование к качеству готовых блюд из мяса, мясопродуктов и сроки их хранения. Требование к качеству готовых блюд из птицы, рыбы, морепродуктов и сроки их хранения.	2	2
		Дифференцированный зачет	2	2
<b>ИТОГО</b>			<b>90</b>	

<p><b>Учебная практика:</b></p> <p>Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Организация работы рыбного цеха. Выполнение работ по определению качества рыбы. Требования к качеству рыбы. Выполнение работ по первичной обработке рыбы. Проведение работ по первичной обработке чешуйчатой рыбы. Проведение работ по первичной обработке бесчешуйчатой рыбы. Проведение работ по первичной обработке рыбы осетровых пород. Проведение работ по изготовлению полуфабрикатов из рыбы. Проведение работ по подготовке рыбы для фарширования. Проведение работ по соблюдению требований к условиям и срокам хранения полуфабрикатов. Проведение работ по подготовке нерыбных морепродуктов ( кальмары). Проведение работ по подготовке нерыбных морепродуктов (креветки). Проверочная работа. Первичная обработка рабы чешуйчатой.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Назначение мясного цеха. Ознакомление с техническим оснащением мясного цеха. Освоение приемов подготовки электромясорубки к работе. Освоение приемов работы с универсальным приводом. Освоение приемов безопасной работы с инвентарем мясного цеха. Освоение приемов безопасной работы с оборудованием мясного цеха. Проведение работ по правилам использования производственного оборудования мясного цеха.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом мяса поступающего на предприятия общественного питания. Проведение работ по определению качества мяса разными методами. Дефекты мяса. Проведение работ по первичной обработке мяса. Этапы первичной обработки. Проведение работ по размораживанию мяса. Проведение работ по зачистке мяса. Проведение работ по обвалке мяса. Проведение работ по жиловке мяса.</p> <p>Проведение работ по изготовлению порционных натуральных полуфабрикатов из говядины (лангет, антрекот, бифштекс). Проведение работ по изготовлению порционных натуральных полуфабрикатов из говядины (филе, ромштекс, говядина духовая). Проведение работ по изготовлению порционных панированных полуфабрикатов из говядины. Проведение работ по изготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (гуляш, шашлык). Проведение работ по изготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу, поджарка). Проведение работ по изготовлению мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Проведение работ по обработке субпродуктов (ноги, кости). Проведение работ по обработке субпродуктов (печень, почки, легкие, сердце). Проведение работ по выполнению требований к качественной оценке субпродуктов.</p> <p>Проведение работ по органолептической оценке птицы. Проведение работ по обработке</p>	<p><b>152</b></p>	
---	-------------------	--

<p>потрошеной птицы. Проведение работ по изготовлению полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Проведение работ по организации хранения мяса птицы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Проведение работ по приготовлению блюд из рыбы (отварных, жареных, запеченных).</p> <p>Проведение работ по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Проведение работ по приготовлению блюд из вареного, жареного, тушеного, рубленого, запеченного мяса.</p> <p>Проведение работ по приготовлению блюд из субпродуктов.</p> <p>Проведение работ по приготовлению блюд из котлетной массы.</p> <p>Проведение работ по приготовлению блюд из домашней птицы (отварной, тушеных, фаршированной).</p>		
<p><b>Производственная практика:</b></p> <p>Техника безопасности. Подготовка оборудования рыбного цеха. Определение вида рыбы и качества рыбного сырья органолептическим методом</p> <p>Первичная обработка рыбы замороженной, соленой.</p> <p>Первичная обработка рыбы чешуйчатой</p> <p>Первичная обработка рыбы бесчешуйчатой</p> <p>Приготовление панировки и панировка рыбы.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов из рыбы( крупнокусковые, мелкокусковые)</p> <p>Подготовка рыбы к фаршированию.</p> <p>Организация хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Первичная обработка и подготовка к приготовлению нерыбных продуктов моря.</p> <p>Выполнение работ по размораживанию и зачистке мясных туш говядины.</p> <p>Проведение работ по обработке потрошеной птицы.</p> <p>Приготовление блюд из вареного мяса.</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов.</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса.</p> <p>Приготовление блюда из рубленого мяса.</p>	<b>180</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>422</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета технологии кулинарного производства; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов

Технические средства обучения: Проектор, экран, ПК.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: учебный кулинарный цех: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, поварские таяпки, мясорубка, пароконвектомат, электрическая плита, фритюрница, гриль, пекарный шкаф, сковороды, сковороды порционные, баки, кастрюли, миски, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, ложки столовые, ложки разливные, мерная кружка, глубокий противень, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, соусник.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования;
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с.
3. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с.
4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Дополнительные источники:

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум.

И.П. Самородова 3-е издание. Москва. Издательский центр «Академия».2018г.

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».

Журналы:

«Азбука кулинара», «Школа кулинара», «Лиза», «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

<http://pbprog.ru/databases/food/9/140.php> технологические карты

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/razrabotka.index.htm>

технологические карты

<http://www.creative-chef.ru/tehnologicheskaya-karta-blyuda-besplatno->  
технологические карты

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ за полугодия и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена квалификационного, на который отводится 6 часов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных

		<p>изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p>

		<p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с</p>
--	--	---

		<p>раздачи, прилавка          Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос          Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)          Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий          Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения          Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий          Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов          Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к</p>
--	--	--

		<p>качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

Организация – разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа профессионального модуля  
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях  
питания**

**01.04 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов**

по программе профессиональной подготовки

Профессия 16675 Повар

Квалификация: повар;

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида  
(умственная отсталость)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев  
на базе специальных коррекционных классов

Енисейск 2025г.

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 01.04 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель специальных дисциплин.

---

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
3. Условия реализации профессионального модуля	17
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	19

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **01.04 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК), (ОК):

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сашими, роллы.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления <b>Знание</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

		<p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для</p>

		<p>дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при</p>
--	--	--

		<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного</p>
--	--	---

		питания
--	--	---------

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля 01.04 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов:**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>01.04 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов</b>		<b>62</b>	
<b>Тема1.Технология приготовления супов</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара, работающего в горячем цехе. Правила личной гигиены повара.	2	1
<b>Тема 1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению и оформлению супов. Техническое оснащение технологического процесса приготовления супов. Безопасные условия эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления супов.	2	2
<b>Тема 1.3. Приготовление бульонов и отваров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1 Характеристика видов сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Требования к качеству,	2	2

		условия и сроки хранения супов.		
	2	Характеристика и виды бульонов. Приготовление бульонов и отваров Приготовление костного бульона Приготовление мясокостного бульона.	2	2
	3	Приготовление бульона из птицы. Приготовление рыбного бульона. Приготовление грибного отвара.	2	2
<b>Тема 1.4. Приготовление заправочных супов, их классификация. Общие правила приготовления.</b>	<b>Содержание.</b>		<b>12</b>	
	1	Характеристика видов сырья, требования к качеству сырья, условия и сроки хранения сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.	2	2
	2	Классификация заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2	2
	3	Приготовление щей . Отличительные особенности, температура подачи.	1	2
	4	Приготовление борщей. Отличительные особенности, температура подачи.	1	2
	5	Приготовление рассольников . Отличительные особенности, температура подачи.	2	2
	6	Приготовление солянок. . Отличительные особенности, температура подачи.	2	2
	7	Приготовление картофельных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.	2	2
<b>Тема 1.5. Приготовление прозрачных супов, их характеристика. Общие правила приготовления.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Характеристика прозрачных супов, отличительные особенности. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов. Подготовка «оттяжки» для бульона, приготовление бульона, осветление бульона.	2	2
	2	Приготовление мясной прозрачный бульон. Бульон из кур или индеек прозрачный. Бульон рыбный прозрачный (уха).	1	2

	3	Приготовление гарниров для прозрачных супов. Оформление и отпуск супов. Варианты оформления, температура подачи.	1	2
<b>Тема 1.6. Приготовление супов –пюре, их характеристика. Общие правила приготовления</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Технология приготовления супов-пюре. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Приготовление супа – пюре из разных овощей.	2	2
<b>Тема 1.7. Приготовление молочных, холодных и сладких супов, их характеристика. Общие правила приготовления.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Приготовление молочных супов с крупами, макаронными изделиями и овощами.	2	2
	2	Характеристика холодных супов. Подбор производственного инвентаря и оборудования	2	2
	3	Приготовление окрошки, борща холодного, свекольника.	2	2
	4	Приготовление сладких супов из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод.	1	2
	<b>Контрольная работа. Приготовление супов и их подача</b>		1	2
<b>Тема 2.Технология приготовления соусов</b>				
<b>Тема 2.1. Значение соусов в питании, классификация, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара, работающего в горячем цехе соусном отделении. Привила личной гигиены повара.	2	1
	2	Значение соусов в питании и их характеристика. Классификация соусов .Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 2.2. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление мучных пассеровок для соуса. Определение качества продуктов, используемых для приготовления пассеровок. Правила подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	2	2

		Подбор производственного инвентаря и оборудования, правила безопасного пользования.		
	2	Приготовление мучных пассеровок для соуса. Определение качества продуктов, используемых для приготовления пассеровок. Правила подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Подбор производственного инвентаря и оборудования, правила безопасного пользования.	2	2
	3	Приготовление бульонов. Определение качества продуктов, используемых для приготовления бульонов.	2	2
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление красного основного соуса .</b> <b>Приготовление соуса белого основного и его производных.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление соуса красного основного. Варка бульона и соединение его с пассеровкой. Последовательность закладки продуктов. Режим варки. Доведение до вкуса.	2	2
	2	Приготовление белого соуса на мясном бульоне. Пассерование овощей для белого соуса. Добавление специй.	2	2
	3	Приготовление белого соуса на рыбном бульоне. Блюда, к которым подают белый соус на рыбном бульоне. Приготовление белого соуса на грибном бульоне. Блюда, к которым подают белый соус на грибном бульоне.	2	2
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление соуса на сметане и молоке и их производных.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Приготовление соуса на сметане и молоке и их производных. Приготовление пассировки и бульона для соуса на сметане. Соединение пассировки с бульоном. Режим варки. Приготовление пассировки и бульона для соуса на молоке. Соединение пассировки с бульоном. Режим варки. Виды сметанных и молочных соусов. Их кулинарное использование.	2	2

<b>Приготовление соусов без муки. Соусы яично – масляные и масляные смеси</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Приготовление соусов яично – масляные. Подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов. Их кулинарное использование.	2	2
	2	Приготовление соусов на сливочном масле (масло зеленое, селедочное, с горчицей) подготовка продуктов, растирание сливочного масла, соединение, формирование. Соусы на растительном масле, подбор посуды, подготовка сырья, последовательность закладки продуктов. Масленные смеси приготовление их и использование.	2	2
<b>Тема 2.6. Приготовление холодных соусов и желе. Приготовление сладких соусов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Приготовление холодных соусов и желе. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе, их использование. Желе рыбное и мясное – технология приготовления и использования. Требования к качеству готовой продукции, санитарный режим приготовления холодных соусов.	2	2
	2	Сладкие соусы из свежих и консервированных фруктов и ягод – технология приготовления и использования. Сладкие соусы из сушеных фруктов и ягод – технология приготовления и использования. концентраты. Использование их в кулинарии.	1	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Учебная практика:</b> Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление заправочных супов Приготовление супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовым Приготовление овощных и картофельных супов Приготовление ухи. Приготовление солянки Приготовление супов-пюре.			<b>108</b>	

<p>Приготовление прозрачных супов.          Приготовление холодных супов.          Приготовление молочных супов.          Приготовление соусов с мукой          Приготовление яично-маслянных соусов.          Приготовление масляных смесей.          Приготовление соусов на растительном масле.          Приготовление заправок на растительном масле.          Приготовление соусов сладких.</p>		
<p><b>Производственная практика:</b>          Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Организация рабочего места и безопасность труда при варке бульонов и отваров.          Приготовление костного и мясокостного бульона.          Приготовление куриного бульона          Приготовление грибного и овощного отваров.          Приготовление супов с макаронными изделиями.          Суп лапша домашняя.          Пассерование овощей и томатного пюре. Приготовление щей.          Приготовление солянок.          Приготовление борщей.          Приготовление рассольников.          Приготовление супов с бобовыми и крупами.          Суп гороховый.          Приготовление супа харчо.          Приготовление пюреобразных супов из овощей.          Приготовление пюреобразных супов из бобовых и мясных продуктов.          Приготовление гренков и гарниров для пюреобразных супов.          Приготовление молочных супов.          Приготовление холодных супов. Окрошка мясная.          Приготовление свекольника. Приготовление ботвиньи.</p>	<p><b>156</b></p>	

Приготовление гарниров к прозрачным супам. Приготовление фрикаделек мясных для прозрачных супов. Приготовление борща флотского Приготовление супов из консервантов и полуфабрикатов. Приготовление супов картофельных Приготовление супов картофельных Приготовлениепельменей. Приготовление прозрачных супов. Приготовление сладких супов. Суп из сухофруктов. Организация рабочего места при приготовлении соусов. Приготовление белой сухой и жировой пассеровки. Приготовление красного основного соуса. Приготовление лукового соуса (миронтон) Приготовление соуса красного с луком и грибами. Приготовление белого основного соуса на мясном бульоне. Приготовление соуса белого рыбного основного. Приготовление соуса томатного. Приготовление соуса молочного сладкого. Приготовление сметанного соуса с луком. Приготовление соуса яично-масляного голландского. Приготовление соуса яично-масляного польского. Приготовление соуса на растительном масле. Майонез. Соус майонез с зеленью. Приготовление сладких соусов. Соус шоколадный. Соус клюквенный. Соус яблочный.		
<b>ИТОГО:</b>	<b>326</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета технологии кулинарного производства; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов

Технические средства обучения: Проектор, экран, ПК.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: учебный кулинарный цех: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, поварские таяпки, мясорубка, пароконвектомат, электрическая плита, фритюрница, гриль, пекарный шкаф, сковороды, сковороды порционные, баки, кастрюли, миски, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, ложки столовые, ложки разливные, мерная кружка, глубокий противень, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, соусник.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования;
2. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебные пособия / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 175 с.
3. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с.
4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Дополнительные источники:

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум.

И.П. Самородова 3-е издание. Москва. Издательский центр «Академия».2018г.

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».

Журналы:

«Азбука кулинара», «Школа кулинара», «Лиза», «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

<http://pbprog.ru/databases/food/9/140.php> технологические карты

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/razrabotka.index.htm>

технологические карты

<http://www.creative-chef.ru/technologicheskaya-karta-blyuda-besplatno->

технологические карты

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ за полугодия и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена квалификационного, на который отводится 6 часов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в

		<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных</p>

		<p>операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>
--	--	---

		<p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья,</p>
--	--	---

		используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
--	--	--

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

Организация – разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета николаевна, преподаватель.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа профессионального модуля  
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях  
питания**

**01.05 Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп,  
бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

по программе профессиональной подготовки  
Профессия 16675 Повар  
Квалификация: повар;  
Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида  
(умственная отсталость)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев  
на базе специальных коррекционных классов

Енисейск 2025г.

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 01.05 Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Морковкина Елизавета Николаевна преподаватель специальных дисциплин.

---

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
3. Условия реализации профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	18

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **01.05 Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК), (ОК):

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сашими, роллы.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления <b>Знание</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

		<p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для</p>

		<p>дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и</p>
--	--	--

		<p>программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд,</p>
--	--	---

		напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
--	--	--

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля 01.05 Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>01.05 Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>		<b>66</b>	
Тема 1.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.		<b>18</b>	
Тема 1.1. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	1. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.	1	1

изделий				
<b>Тема 1.2. Характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	2.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.	1	2
	3.	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой обработке. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
<b>Тема 1.3. Приготовление блюда из круп и бобовых</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	4.	Классификация круп и бобовых.	2	2
	5.	Приготовление каши различной консистенции. Рассыпчатые каши. Жидкие каши.	1	2
	6.	Блюда из вязких каш; рецептуры, технология приготовления.	1	2
	7.	Изделия из каш. Котлеты и биточки. Запеканки. Крупеник. Пудинг.	1	2
	8.	Первые блюда и вторые блюда из бобовых. Варка бобовых и их отпуск.	1	2
<b>Тема 1.4. Приготовление блюд из макаронных изделий</b>	<b>Содержание.</b>		<b>4</b>	
	9.	Классификация макаронных изделий.	1	2
	10.	Способы варки макаронных изделий. Технологическая последовательность приготовления.	1	2
	11.	Запеченные блюда. Макаронник. Лапшевник.	1	2
	12.	Отпуск блюд из макаронных изделий.	1	2
<b>Тема 1.5. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	13	Правила проведения бракеража.	1	2
	14	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.	1	2
	15	Правила хранения, сроки реализации и требования к	1	2

		качеству готовых блюд.		
		<b>Контрольная работа: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.</b>			<b>26</b>	
<b>Тема 2.1. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления блюд из яиц и творога</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	16	Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению яиц и творога. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке яиц и творога.	2	1
	17	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	1
<b>Тема 2.2. Кулинарная характеристика блюд из яиц.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	18	Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья.	4	1
	19	Варка яиц. Яйца всмятку. Яйца «в мешочек». Яйца вкрутую. Запеченные блюда из яиц.	2	2
	20	Жареные блюда из яиц. Виды омлетов. Яичница с гарниром.	2	2
<b>Тема 2.3. Кулинарная характеристика блюд из творога.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	21	Значение блюд из творога в питании. Характеристика сырья.	2	1
	22	Холодные и горячие блюда из творога: творожные массы, вареники, запеканки, пудинги.	2	2
	23	Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи горячих блюд из творога.	2	2
<b>Тема 2.4. Пасхальные блюда из яиц и творога</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	24	Традиционные блюда пасхальной недели	2	2
	25	Окрашивание яиц природными красителями.	2	2
	26	Приготовление творожной пасхи. Традиционные рецепты.	2	2
	27. Контрольная работа: <b>Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.</b>		2	2

<b>Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем.</b>			<b>22</b>	
<b>Тема 3.1. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	28	Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению простых блюд из теста с фаршем. Правила проведения бракеража.	2	1
	29	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию.	4	1
<b>Тема 3.2. Кулинарная характеристика изделий из теста. Изделия из дрожжевого теста.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	30	Значение мучных блюд и изделий в питании. Характеристика сырья и его подготовки.	2	1
	31	Приготовление дрожжевого теста и виды изделий из него.	2	3
	32	Дрожжевое слоеное тесто. Процесс приготовления, особенности хранения.	2	
<b>Тема 3.3. Кулинарная характеристика изделий из теста. Изделия из пресного теста.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	33	Пресное тесто и изделия из него.	2	
	34	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.	1	2
	35	Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из теста.	1	
<b>Тема 3.4. Начинки для изделий из дрожжевого и пресного теста.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	36	Мясные начинки, виды мясных фаршей, особенности приготовления. Фарш рыбный. Разнообразие овощных начинок. Сладкие фарши.	2	2
	37	Виды выпечки с начинкой.	1	2
	38	Расстегаи, сачки, кулебяки, пирожки печеные и жареные. Рецепт. Технология приготовления	2	

	<b>39 Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<p><b>Учебная практика:</b>            Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению.            Организация работы горячего цеха.            Приготовление рассыпчатых каш. Приготовление вязких каш.            Приготовление гарниров из круп            Приготовление блюд из каш. Запеканка пшенная.            Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.            Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий.            Обработка яиц, проверка на качество. Технология приготовления и отпуск жареных яичных блюд.            Омлет натуральный. Фаршированные омлеты            Приготовление запеченных яичных блюд.            Технология приготовления и отпуск горячих творожных блюд. Пудинг из творога на пару.            Приготовление жареных творожных блюд.            Приготовление запеченных творожных блюд.            Приготовление дрожжевого теста. Пирожки печеные.            Приготовление расстегаев.            Приготовление закрытых пирогов.            Оладьи с яблоками.            Выпекание блинов. Блинчики фаршированные.            Приготовление профитролей.            Приготовление изделий из слоеного теста.            Приготовление открытых пирогов.</p>		120	

<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b>  Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Организация рабочего места и безопасность труда при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.  Приготовление, порционирование гарниров из круп, бобовых.  Приготовление, порционирование гарниров из зерновых, макаронных изделий: гречневая, рисовая, пшенная;  Приготовление, порционирование гарниров: бобовые с жиром, пюре из бобовых, макаронных изделий отварных.  Приготовление, порционирование блюд из каш: крупеник, запеканка рисовая с творогом.  Приготовление, порционирование блюд из каш: пудинг рисовый, манный.  Приготовление, порционирование блюд из макаронных изделий: макароны, запеченные с сыром.  Приготовление, порционирование блюд из творога: творожная масса, творожные батончики.  Приготовление, порционирование блюд из творога: сырники.  Приготовление, порционирование блюд из творога: запеканка, пудинг.  Приготовление, порционирование блюд из яиц: яичницы, омлеты.  Приготовление мучных изделий отварных: пельмени с мясом.  Приготовление мучных изделий отварных: вареники с творожным, фруктовым или овощным фаршем.  Приготовление мучных изделий жареных основным способом: блины, оладьи.  Приготовление мучных изделий жареных во фритюре: пирожки жареные с различными фаршами, чебуреки, беляши, пончики.  Приготовление мучных изделий жареных во фритюре: чебуреки, беляши пончики.  Приготовление печеных мучных кулинарных изделий: ватрушки.  Приготовление печеных мучных кулинарных изделий: пирожки с различными фаршами.  Дифференцированный зачет.</p>	<p><b>156</b></p>	
<p><b>ВСЕГО:</b></p>	<p><b>342</b></p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета технологии кулинарного производства; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов

Технические средства обучения: Проектор, экран, ПК.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: учебный кулинарный цех: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, поварские таяпки, мясорубка, пароконвектомат, электрическая плита, фритюрница, гриль, пекарный шкаф, сковороды, сковороды порционные, баки, кастрюли, миски, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, ложки столовые, ложки разливные, мерная кружка, глубокий противень, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, соусник.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования;
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебные пособия / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 189 с.
3. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с.
4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Дополнительные источники:

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум.

И.П. Самородова 3-е издание. Москва. Издательский центр «Академия».2018г.

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».

Журналы:

«Азбука кулинара», «Школа кулинара», «Лиза», «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

<http://pbprog.ru/databases/food/9/140.php> технологические карты

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/razrabotka.index.htm>

технологические карты

[http://www.creative-chef.ru/technologicheskaya-karta-blyuda-besplatno-](http://www.creative-chef.ru/technologicheskaya-karta-blyuda-besplatno)  
технологические карты

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ за полугодия и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена квалификационного, на который отводится 6 часов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в

		<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных</p>

		<p>операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p>
--	--	--

		<p> Готовить мучные блюда  Готовить горячие напитки  Готовить сладкие блюда  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия  <b>Знание</b>  Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила эксплуатации контрольно-кассового </p>
--	--	---

		<p>оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

Организация – разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа профессионального модуля  
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях  
питания**

**01.06 приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов,  
простых блюд японской кухни**

по программе профессиональной подготовки  
Профессия 16675 Повар  
Квалификация: повар;  
Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида  
(умственная отсталость)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев  
на базе специальных коррекционных классов

Енисейск 2025г.

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 01.06 приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель специальных дисциплин.

---

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
3. Условия реализации профессионального модуля	13
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	15

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **01.06 приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК), (ОК):

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сашими, роллы.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления <b>Знание</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в

		<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд,</p>

		<p>напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться</p>
--	--	--

		<p>контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b>  Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения  Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов  Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к</p>
--	--	--

		<p>качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля 01.06 приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни:**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>01.06 приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни</b>		<b>62</b>	
<b>Тема 1.Технология подготовки сырья для приготовления суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	<b>1</b> Легенды о появлении суши. Обзор японских традиций Правила японской трапезы.	2	1
	<b>2</b> Основные типы суши и основные ингредиенты к ним	2	2
	<b>3</b> Подготовка ингредиентов (овощи, рис, рыба морепродукты, водоросли, имбирь, икра летучей рыбы, пряности, приправы) и полуфабрикаты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов.	6	2
	<b>4</b> Травы и специи, приправы, пряности для приготовления суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни .	2	2
<b>Тема 2. Приготовление и оформление основных и простых соусов и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1</b> Подготовка ингредиентов для приготовления соусов и паст, используемых в японской кухне.	2	2
	<b>2</b> Ассортимент и приготовление соусов и паст, используемых в японской кухне. (Соус «Тэрияки» к морепродуктам, к мясным блюдам к мясу птицы ;соус Якитори ; соус Унаги. )	4	2
<b>Тема 3. Приготовление и оформление основных и простых популярных блюд японской кухни.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1</b> Подготовка ингредиентов для приготовления основных и простых популярных блюд японской кухни.	2	2
	<b>2</b> Ассортимент и приготовление блюд : «Морской плов,	4	2

		соус Спайси. Японского омлета (ТОМАГО) «Тонкацу», свиная отбивная, обжаренная в сухарях, соус «Тэрияки». «Куриные сердечки в соусе терияки» Соус «Тэрияки» «Кусяйки» из говядины, овощей Приготовление блюда «Якитори» («жареная птица») шашлычки из курицы или куриных внутренностей с овощами,.		
<b>Тема 4. Приготовление и оформление простых супов японской кухни</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Ассортимент простых супов японской кухни.	1	2
	<b>2</b>	Технология приготовления, оформление и подача простых супов японской кухни (Суп с креветками. Лососевый суп с кунжутом Суп- лапша с куриными грудками и грибами или Японский суп с грибами шиитаке, Суп с курицей и шпинатом; Картофельный суп-шоре по-японски. Луковый мисо суп. Суп мисо из цветной капусты и фасоли.	5	2
<b>Тема 5. Приготовление и оформление простых и популярных суши, роллы, сашими.</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	<b>1</b>	Организация рабочего места для приготовления простых и популярных суши, роллы, сашими. Санитарные и гигиенические требования при приготовлении суши и сашими.	2	2
	<b>2</b>	Техническое оснащение рабочего места для приготовления простых и популярных суши, роллы, сашими. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для приготовления простых и популярных суши, роллы, сашими.	4	2
	<b>3</b>	Базовая технология приготовления суши, особенности оформления и подачи. для приготовления простых и популярных суши, роллы, сашими.	4	2
	<b>4</b>	Приготовление сашими. Виды, особенности оформления и подачи.(Сашими из тунца; из кальмара; с сёмгой, кориандром и авокадо; из угря; из скумбрии)	4	2

	5	Ассортимент, приготовление и оформление простых и популярных сашими, суши, роллы.	4	2
	6	Ассортимент, приготовление и оформление традиционных, фирменных роллов .	4	2
	7	Ассортимент, приготовление и оформление запечённых и темпура роллов	4	2
	8	Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации простых и популярных суши, роллы, сашими. Правила и сроки их хранения.	4	2
	9	Дифференцированный зачет	2	2
<b>Учебная практика:</b> Приготовление и оформление основных и простых соусов и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Приготовление и оформление основных и простых популярных блюд японской кухни. Приготовление и оформление простых супов японской кухни Приготовление и оформление простых и популярных суши, роллы, сашими.			<b>30</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Подготовка ингредиентов для приготовления и оформления суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни. ( овощи, рис, рыба, морепродукты, водоросли, имбирь, икра летучей рыбы, пряности, приправы). Приготовление и оформление основных и простых соусов и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. (согласно меню на предприятии) Приготовление и оформление простых блюд японской кухни. (согласно меню на предприятии) Приготовление и оформление простых супов японской кухни(согласно меню на предприятии) Приготовление и оформление простых и популярных суши, роллы, сашими. (согласно меню на предприятии) .			<b>60</b>	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>152</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета технологии кулинарного производства; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов

Технические средства обучения: Проектор, экран, ПК.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: учебный кулинарный цех: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, поварские тупки, мясорубка, пароконвектомат, электрическая плита, фритюрница, гриль, пекарный шкаф, сковороды, сковороды порционные, баки, кастрюли, миски, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, ложки столовые, ложки разливные, мерная кружка, глубокий противень, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, соусник.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования;
2. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с.
3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Дополнительные источники:

- «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум.  
И.П. Самородова 3-е издание. Москва. Издательский центр «Академия».2018г.

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».

Журналы:

«Азбука кулинара», «Школа кулинара», «Лиза», «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

<http://pbprog.ru/databases/food/9/140.php> технологические карты

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/razrabotka.index.htm>

технологические карты

[http://www.creative-chef.ru/technologicheskaya-karta-blyuda-besplatno-](http://www.creative-chef.ru/technologicheskaya-karta-blyuda-besplatno)

технологические карты

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ за полугодия и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена квалификационного, на который отводится 6 часов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

		<p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b>  Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b>  Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

		<p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и</p>
--	--	--

		<p>приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования</p>
--	--	--

		<p>рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

Организация – разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
Многопрофильный  
техникум»  
И. В. Каличкина

---

«29» августа 2025г.

**Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины**

**А.01 Социальная адаптация и основы  
социально-правовых знаний**

по программе профессиональной подготовки

профессия: 16675 Повар

квалификация: Повар, 2-3 разряд

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г.Енисейск, 2025 г.

Программа учебной дисциплины А.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569).

Программа разработана для профессии 16675 Повар для слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе образования, полученного в основной общеобразовательной школе, для учащихся с ограниченными возможностями, без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Карпузович Полина Владимировна

Рекомендована методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от «05» июня 2025 г.

Согласовано

методист: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

:

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## А.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины А.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 Повар.

Программа учебной дисциплины А.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу среднего (полного) общего образования для инвалидов и лиц с ОВЗ.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

**знать:**

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета – 1 семестр	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины А.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний  
(36 часов).**

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формы и методы контроля и оценки	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Социальная адаптация.</b>			<b>3</b>		
<b>Тема 1.1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	Устный опрос. Оценка за активное участие в поиске необходимой информации.	
	1	Механизмы социальной адаптации.	1		ОК 1. ОК 4 ОК 9
	2	Виды социально-психологической адаптации.	1		
	3	Условия нормальной адаптации.	1		
<b>Раздел 2. Основы социально-правовых знаний.</b>			<b>31</b>		
<b>Тема 1.2. Конвенция ООН о правах инвалидов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	Оценка за активное участие в поиске необходимой информации.	
	4-5	Содержание конвенции ООН о правах инвалидов.	2		ОК 1. ОК 4 ОК 9
	6.	Основные статьи конвенции.	1		
<b>Тема 1.3 Основы гражданского и семейного законодательства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	Устный опрос.	
	7-8	Понятие, законодательство и система гражданского права. Юридические факты.	2		ОК 1. ОК 4 ОК 9
	9-10	Понятие семейного права. Брачно-семейное законодательство. Заключение и прекращение брака.	2		

<b>Тема 1.3 Основы гражданского и семейного законодательства.</b>	11-12	Права и обязанности родителей и детей.	2	Оценка за активное участие в поиске необходимой информации.	
<b>Тема 1.4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	Наблюдение и экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации.  Решение ситуационных задач Устный опрос.	ОК 1. ОК 4 ОК 9
	13	Понятие труда, предмет и метод трудового права. Понятие и виды трудового правоотношения.	1		
	14	Виды трудовых отношений. Трудовой договор, понятие, стороны и виды.	1		
	15	Трудовая дисциплина и ответственность в сфере труда	1		
	16-17	Особенности регулирования труда инвалидов.	2		
<b>Тема 1.5 Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	Наблюдение и экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации. Устный опрос. Проверка ведения тетрадей.	ОК 1. ОК 4 ОК 9
	18.	Специализированные медицинские учреждения для инвалидов.	1		
	19-20.	Дополнительная бесплатная медицинская помощь инвалидам	2		
	21-22.	Бесплатные лекарственные препараты (средства). Бесплатные изделия медицинского назначения и специализированные продукты лечебного питания	2		
	23.	Санаторно-курортное лечение инвалидов	1		
<b>Тема 2.1. Медико-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	Наблюдение и	

<b>социальная экспертиза.</b>	24.	Порядок направления гражданина на МСЭ.	1	экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации.	ОК 1. ОК 4 ОК 9
	25-26.	<b>Проведение медико-социальной экспертизы</b>	2		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	Устный опрос	ОК 1. ОК 4 ОК 9
<b>Реабилитация инвалидов.</b>	27-28	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов.	2		
<b>Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</b>	29.	Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов.	1		
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	Оценка за активное участие в поиске необходимой информации.	ОК 1. ОК 4 ОК 9
<b>Трудоустройство инвалидов</b>	30.	Государственная политика в области профессиональной подготовки инвалидов.	1		
	31-32.	Программы государственных служб занятости, адресованные инвалидам. Специализированные предприятия.	2		
	33.	Самозанятость и организация инвалидами собственного дела.	1		
	34.	Программы трудоустройства инвалидов. Оплата труда инвалидов	1	Устный опрос.	
	35-36.	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	Тест.	<b>2</b>
<b>Всего:</b>			<b>36</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная литература;
- дидактические материалы.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Психология социально – правовой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т.А. СЕРЕЖКО, Т.З. ВАСИЛЬЧЕНКО, Н.М. ВОЛОБУЕВА. – М: издательство «Юрайт», 2020. – 282с.
2. Семейное право: учебник/Л.В.Борисова. – Москва: ЮСТИЦИЯ, 2021.-170с. (Среднее профессиональное образование).
3. Гражданское право: учебник/М.В.Вронская. – Москва: ЮСТИЦИЯ, 2020.-408с.- ( Среднее профессиональное образование)
2. Конституция РФ. 3. Трудовой кодекс РФ. 4. Семейный кодекс РФ. 5. Гражданский кодекс РФ. 6. Конвенция ООН о правах инвалидов.
7. Конвенция о правах ребенка.

##### **Дополнительные источники:**

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Румынина.– М: издательский центр «Академия», 2017. – 432с.

##### **Интернет-источники:**

1. Коробейников И.А. Нарушения развития и социальная адаптация [Электронный ресурс] / И.А. Коробейников. — Электрон.текстовые данные. — М. : Пер Сэ, 2002. — 192 с. — 5-9292-0068-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/7451.html>

2. Красавина Е.В. Адаптация молодежи к образовательной системе современной России [Электронный ресурс] : монография / Е.В. Красавина. — Электрон.текстовые данные. — М. : Российская таможенная академия, 2014. — 156 с. — 978-5-9590-0818-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69676.html>

**Нормативно – правовое сопровождение:**

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
3. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. N 175;
4. Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 792-р;
5. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291;
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464;
7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;
8. Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2;

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. При проведении контрольно-оценочных мероприятий обучающимся, по их заявлению, может предоставляться дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости обучающимся предоставляется увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

Код ОК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b> - использовать нормы позитивного социального поведения; - использовать свои права адекватно законодательству; - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях; <b>знать:</b> - механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового	Решение ситуационных задач, наблюдение, и экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации.  Устный опрос (разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля)  Тестирование.  Проверка ведения тетрадей. Оценка выполнения домашней работы.  Дифференцированный зачет

	<p>законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> <li>- функции органов труда и занятости населения.</li> </ul>	
--	---	--

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Карпузович Полина Владимировна

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

«29» августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины**

**А.02 Психология личности  
и профессионального самоопределения**  
по программе профессиональной подготовки  
профессия: 16675 Повар  
квалификация: Повар, 2-3 разряд  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г.Енисейск, 2025 г.

Программа учебной дисциплины А.02 Психология личности и профессионального самоопределения разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569).

Программа разработана для профессии 16675 Повар для слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе образования, полученного в основной общеобразовательной школе, для учащихся с ограниченными возможностями, без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Карпузович Полина Владимировна

Рекомендована методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от «05» июня 2025 г.

Согласовано

методист: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

:

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>ПРОГРАММЫ</b>	<b>УЧЕБНОЙ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>И</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>УЧЕБНОЙ 6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>ПРОГРАММЫ</b>	<b>УЧЕБНОЙ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</b>		<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## А.02. Психология личности и профессионального самоопределения

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины А.02. Психология личности и профессионального самоопределения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 Повар.

Программа учебной дисциплины А.02. Психология личности и профессионального самоопределения может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу среднего (полного) общего образования для инвалидов и лиц с ОВЗ.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 сфере.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета - 1 семестр</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины А.02 Психология личности и профессионального самоопределения (36 часов)

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формы и методы контроля и оценки	Уровень освоения	Уровень усвоения
1	2	3	4	5	6	
<b>Раздел 1. Психология личности</b>						
<b>Тема 1.1. Человек как личность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	Устный опрос.		
	1-2.	Понятия: личность, индивид, индивидуальность. Малая группа. Коллектив.	2		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	3-4	Процесс социализации личности.	2		2	
<b>Тема 1.2. Личность и профессия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	Устный опрос. Оценка выполнения домашней работы.		
	5-6	Особенности личности, влияющие на выбор профессии.	2		1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	7-8	Самооценка личности в выборе профессии.	2		2	
<b>Тема 1.3. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	Устный опрос.		
	9-10	Понятие «психические процессы». Виды психических процессов: познавательные, эмоциональные, волевые.	2		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	11-12	Воля. Волевая регуляция деятельности человека.	2		2	
<b>Тема 1.4. Характер, темперамент и направленность личности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	Тест, устный опрос.		
	13-14	Общее понятие о темпераменте. Типы темперамента и их психологическая характеристика. Свойства темперамента: экстраверсия, интроверсия, пластичность.	2		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	15-16	Характер. Взаимоотношение характера и темперамента.	2		2	
<b>Тема 1.5. Познание задатков и способностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	Оценка за активное		
	17-18	Понятие о задатках и способностях. Характеристика общих	2		2	ОК 01

		способностей человека		участие в поиске необходимой информации. Устный опрос.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	19-20	Профессиональные способности и их формирование. Развитие способностей.	2		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
<b>Раздел 2. Психология профессиональной деятельности</b>						
<b>Тема 2.1. Человек и профессиональная деятельность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	Оценка за активное участие в поиске необходимой информации. Устный опрос.		
	21-22	Понятие и структура профессиональной деятельности	2		2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	23-24	Профессиональная пригодность и профессиональный отбор. Профессиональный подбор	2		2	
	25-26	Профессиональное самоопределение и актуализация человека в профессии.	2		2	
	27-28	Классификация профессиональных деятельностей	2		2	
<b>Тема 2.2. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	Оценка за активное участие в поиске необходимой информации. Устный опрос.		
	29-30	Особенности профессионального самоопределения на разных этапах развития личности.	2		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	31-32	Проблемы профессионального самоопределения и трудоустройства выпускников	2		2	

<b>Тема 2.3. Профессия, специальность специализация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	Оценка за активное участие в поиске необходимой информации. Устный опрос.	<b>2</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</b>
	33-34.	Классификация профессий. Профессиограмма. Понятия: профессия, специальность, должность	1			
	35-36	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	тест		
<b>Всего:</b>			<b>36</b>			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета теоретических основ социальной работы.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная литература;
- дидактические материалы.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Корягин А.А. Технология поиска работы и трудоустройства. Издательский центр «Академия», 2017 г., пособие для СПО.
2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения (17-е изд. стер.), 2018 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Г.В.Бороздина. Электронный учебник: Психология общения, учебник практикум для СПО, 2017 г.
2. Пряжников Н.С. Профессиональное самоопределение: теория и практика. – М.: «Академия», 2007 . – с.

##### **Интернет-источники:**

1. Википедия – свободная энциклопедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// ru.wikipedia.org/](http://ru.wikipedia.org/)
2. Интернет-журнал по психологии «Развитие» [Электронный ресурс]. – <http://zhurnal-razvitie.ru/psihologiya-lichnosti/>
3. Психология от А до Я [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://azps.ru/tests/>

4. Центр тестирования и развития [Электронный ресурс]: Гуманитарные технологии. Профорентация: Кем статья. URL: <http://www.proforientator.ru>.
5. Энциклопедия Кругосвет – универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru/>
6. Academia [Электронный ресурс]: Издательский центр «Академия». [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru).

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. При проведении контрольно-оценочных мероприятий обучающимся, по их заявлению, может предоставляться дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета.

При необходимости обучающимся предоставляется увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

<b>Код ОК</b>	<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	<p><b>Уметь:</b></p> <p>-применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;</p> <p>-использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;</p> <p>-на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и</p>	<p>Решение ситуационных задач, наблюдение, и экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации.</p> <p>Устный опрос (разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля)</p> <p>Тестирование.</p> <p>Проверка ведения тетрадей.</p>

<p>выбор собственного пути профессионального обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планировать и составлять временную перспективу своего будущего;</li> <li>-успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;</li> <li>- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;</li> <li>- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;</li> <li>- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;</li> <li>- основные принципы и технологии выбора профессии;</li> <li>- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;</li> <li>- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;</li> <li>- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;</li> <li>- основные принципы и технологии выбора профессии;</li> <li>- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Оценка выполнения домашней работы.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---	---

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Карпузович Полина Владимировна

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая учебная программа**  
**ОП.01 Оборудование предприятий общественного питания**  
профессия: 16675 Повар  
квалификация: повар  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида)  
(умственная отсталость)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Енисейск, 2025г.

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины ОП.01 Оборудование предприятий общественного питания разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Оборудование предприятий общественного питания является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы профессионального обучения Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей).

## **1.2. В структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.01. Оборудование предприятий общественного питания, входит в состав общепрофессионального цикла.

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются: производственное оборудование и инвентарь, технологическое оборудование, производственные цеха.

Виды профессиональной деятельности: выполнение подготовки производственного инвентаря, посудомоечных машин, подготовка производственного оборудования к работе.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сашими, роллы.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

		<p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на оборудовании предприятий общественного</p>

		<p>питания.</p> <p><b>Умение</b> Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p><b>Знание</b> Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p>
--	--	---

**Цели:**

1. Развитие интереса у обучающихся к профессии Повар.
2. Развитие мотивации обучающихся к освоению профессии Повар.
3. Формирование знаний обучающихся о современных видах оборудования и производственного инвентаря.
4. Формирование ответственности, контроля и самоконтроля при выполнении задания.
5. Формирование бережного отношения к инвентарю, оборудованию.
6. Развитие профессиональной самостоятельности при подготовке производственного оборудования к работе.

**Задачи:**

1. Формирование знаний, умений и навыков на занятиях по изучению технологических процессов и правил подготовки производственного инвентаря и оборудования к работе.
2. Формирование устойчивого внимания и активизации познавательной деятельности.
3. Развитие самостоятельной мыслительной деятельности при изучении нового материала.
4. Развитие навыков самоконтроля и творческого отношения к труду.
5. Формирование сознательности, дисциплины, бережливости, аккуратности, трудолюбия.
6. Формирование высокого профессионального мастерства.

**1.4. Особенности содержания рабочей программы учебной дисциплины.**

1. Рабочая программа по специальной дисциплине ОП.01. Оборудование предприятий общественного питания рассчитана на 80 часов.
2. Реализация данной программы предполагает учет индивидуальных особенностей обучающихся:

а) Психологические особенности:  
-ограниченные возможности здоровья обучающихся;  
-нарушение поведения в коллективе;  
-невоспитанность, эмоциональная неуравновешенность;  
-завышенная или заниженная неадекватная самооценка;  
-агрессия в поведении;  
-отсутствие навыков коммуникативных способностей.

б) Мотивация и профессиональная направленность обучающихся.

в) Имеющийся уровень знаний полученных на уроках по специальной дисциплине ОП.01. Оборудование предприятий общественного питания.

Дисциплина изучается в форме лекционных и практических занятий. Основной формой текущего контроля является устный и фронтальный опрос, тестирование, карточки-задания. Промежуточная аттестация проводится на втором курсе обучения в форме дифференцированного зачета.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.01 Оборудование предприятий общественного питания 80 часов.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ОП.01 Оборудование предприятий общественного питания</b>			<b>80</b>	
<b>Тема 1. Введение в профессиональную деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1-2	Структура курса Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	2	2
	3-5	Виды оборудования. Назначение, использование оборудования на предприятиях общественного питания	3	2
<b>Тема 2. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	6-8	Основные детали машин. Передатки. Аппараты защиты и управления.	3	2
	9-10	Универсальные приводы.	2	2
<b>Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	11-12	Овощемоечные машины.	2	2
	13-15	Картофелеочистительные и овощечистительные машины.	3	2
	16-17	Машины для нарезки и протираания овощей.	2	2
<b>Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	18-19	Мясорубки.	2	2
	20-21	Фаршемешалки и рыхлитель для мяса.	2	2
	22-24	Сменные механизмы для переработки мяса к универсальному приводу.	3	2
	25-26	Рыбоочистительная машина.	2	2
<b>Тема 5. Машины для подготовки кондитерского сыря</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	27-28	Общие сведения о машинах кондитерского цеха.	2	2
	29-30	Просеиватели для муки.	2	2
	31-32	Тестомесильные машины.	2	2
	33-34	Тестораскаточные машины.	2	2

	35-36	Взбивальные машины.	2	2
<b>Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	37-38	Хлеборезательная машина.	2	2
	39-40	Слайсер (машина для нарезки гастрономических товаров).	2	2
<b>Тема 7. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>28</b>	
	41-43	Общие сведения о тепловом оборудовании.	3	2
	44-45	Пищеварочные котлы ( стационарные).	2	2
	46-47	Пищеварочные котлы (опрокидывающиеся)	2	2
	48-49	Пароварочное оборудование.	2	2
	50-52	Жарочное и пекарское оборудование.	3	2
	53-54	Пароконвектомат.	2	2
	55-57	Варочно-жарочное оборудование.	3	2
	58-60	Несекционные плиты. Электрические плиты.	3	2
	61-62	Секционно-модулированные плиты.	2	2
	63-64	Газовые плиты.	2	2
	65-66	Электросковороды и жаровни.	2	2
67-68	Оборудование для раздачи пищи.	2	2	
<b>Тема 8. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	69-70	Общие сведения о холодильном оборудовании.	2	2
	71-73	Виды компрессионного холодильного оборудования. Способы охлаждения. Хладагенты.	3	2
	74-76	Сборно-разборные холодильные камеры, прилавки и витрины.	3	2
	77-78	Подготовка к дифференцированному зачету	2	
	<b>79-80</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	2-3
<b>Всего</b>			<b>80</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологии кулинарного производства; учебного кулинарно-кондитерского цеха по профессии Повар.

#### **Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- ученические столы и стулья;
- учебная, справочная и нормативная литература;
- проектор
- экран для проектора

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

#### **Основные источники:**

1. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2021. — 184 с.
2. Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Раздел Тепловое оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 87 с.
3. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с.
4. Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно- режущее оборудование : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с.

#### **Дополнительные**

#### **источники:**

1. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.
3. ГОСТ Р 50647-07 Общественное питание. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы: Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы: Журнал Гигиена и санитария [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Должностная инструкция: Повар.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе освоения программы учебной дисциплины: текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программы за семестр и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме тестов, карточек заданий. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Формы и методы текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по учебной дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

В тематический план изучаемой дисциплины могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

Итоговая аттестация по программе учебной дисциплины ОП.01.

Оборудование предприятий общественного питания: дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<b>Уметь:</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
<b>Знать:</b>	Экспертное наблюдение и оценка

<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p>	<p>деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
--	--

### **Повар 2-го разряда**

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебoreзательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### **Повар 3-го разряда**

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной

массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Разработчик: преподаватель Морковкина Е.Н КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая учебная программа**

**ОП.02 Основы калькуляции и учёта**

профессия: 16675 Повар

Квалификация: повар

( для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Енисейск, 2025 г.

Адаптированная рабочая программы специальной дисциплины ОП.02 Основы калькуляции и учёта разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель.

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы калькуляции и учёта является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы профессионального обучения Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей).

## **1.2. В структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина ОП.02. Основы калькуляции и учёта входит в общепрофессиональный цикл.

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются: основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства, посуда и инвентарь, процессы и операции приготовления продукции питания.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сусими, роллы.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>Практический опыт</b> Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах

		<p>сотрудников кухни организации питания</p> <p><b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических</p>
--	--	---

		контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>Практический опыт</b> Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на оборудовании предприятий общественного питания. <b>Умение</b> Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения <b>Знание</b> Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

**Цели:**

1. Развитие интереса у обучающихся к профессии Повар.
2. Развитие мотивации обучающихся к освоению профессии Повар.
3. Формирование знаний обучающихся о современных видах оборудования и производственного инвентаря.
4. Формирование ответственности, контроля и самоконтроля при выполнении задания.
5. Формирование бережного отношения к инвентарю, оборудованию.

6. Развитие профессиональной самостоятельности при подготовке производственного оборудования к работе.

**Задачи:**

1. Формирование знаний, умений и навыков на занятиях по изучению технологических процессов и правил подготовки производственного инвентаря и оборудования к работе.
2. Формирование устойчивого внимания и активизации познавательной деятельности.
3. Развитие самостоятельной мыслительной деятельности при изучении нового материала.
4. Развитие навыков самоконтроля и творческого отношения к труду.
5. Формирование сознательности, дисциплины, бережливости, аккуратности, трудолюбия.
6. Формирование высокого профессионального мастерства.

**Цели:**

1. Развитие интереса у обучающихся к профессии повара.
2. Развитие мотивации обучающихся к освоению профессии повар.
3. Формирование знаний обучающихся об основном и дополнительном сырье для приготовления кулинарных блюд.
4. Формирование ответственности и бережного отношения к использованию основного и дополнительного сырья при приготовлении продукции питания.
5. Развитие интереса к изучению технологического оборудования пищевого и кондитерского производства, современных технологий приготовления кулинарных и кондитерских блюд.
6. Развитие профессиональной самостоятельности, творчества, изобретательности.

**Задачи:**

1. Формирование знаний, умений и навыков на занятиях по изучению новых современных продуктов питания и приготовления блюд.
2. Формирование познавательных и интеллектуальных умений.
3. Формирование устойчивого внимания и активизации познавательной деятельности.
4. Развитие самостоятельной мыслительной деятельности при изучении нового материала.
5. Развитие навыков самоконтроля и творческого отношения к труду.
6. Формирование сознательности, дисциплины, бережливости, аккуратности, трудолюбия.
7. Формирование высокого профессионального мастерства.

**1.4. Особенности содержания рабочей программы учебной дисциплины** 1. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.02. Основы калькуляции и учёта, рассчитана на 36 часов.

2. Реализация данной программы предполагает учет индивидуальных особенностей обучающихся:

а) Психологические особенности обучающихся:

- ограниченные возможности здоровья обучающихся;
- нарушение поведения в коллективе;
- невоспитанность, эмоциональная неуравновешенность;
- завышенная или заниженная неадекватная самооценка;
- агрессия в поведении;
- отсутствие навыков коммуникативных способностей.

б) Мотивация и профессиональная направленность обучающихся.

При изучении данной учебной дисциплины учитывается обучаемый контингент. Дисциплина изучается в форме лекционных и практических занятий. Основной формой текущего контроля является устный и фронтальный опрос, тестирование, карточки-задания. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5
<b>Раздел 1.</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Бухгалтерский учет.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Задачи бухгалтерского учета в торговле. Организация бухгалтерского учета.	1	1
	2	Использование счетной техники.	1	2
<b>Тема 1.2. Организация учета на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	3-4	Материальная ответственность.	2	2
	5-7	Правила оформления документов	3	2
<b>Тема 1.3. Сборники рецептов для работы с мясопродуктами.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	8-9	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	2
	10	Расчет норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	1	2
<b>Тема 1.4. Сборники рецептов для работы с рыбой и морепродуктами.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	11	Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.	1	2
	12	Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов.	1	2
<b>Тема 1.5. Сборники рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	13	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.	1	2
	14	Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.	1	2
	15	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий.	1	2
<b>Тема 1.6. Ценообразование и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	16-	Порядок составления плана-меню.	2	2

калькуляция на предприятиях общественного питания.	17			
	18- 19	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха	2	2
	20- 21	Составление калькуляции, расчет сырья по нормативам.	2	2
<b>Тема 1.7.</b> <b>Учет сырья и готовой продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	22- 23	Учет продуктов, товаров, тары и реализации готовой продукции и их документальное оформление.	2	2
	24- 25	Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров в местах хранения и бухгалтерии.	2	2
	26- 27	Товарные потери и естественной убыли, порядок их оформления, списания и учета, при транспортировании, хранении и реализации, на складах. Инвентаризация продуктов, товаров и тары.	2	2
<b>Тема 1.8.</b> <b>Учет предметов материально- технического оснащения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	28- 29	Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Порядок списания.	2	2
<b>Тема 1.9.</b> <b>Работа официанта, бармена.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	30- 31	Расчеты посетителей через официанта (по счету).	2	2
	32- 33	Предварительная оплата заказа через кассу (по чеку). Расчеты при обслуживании свадеб, банкетов, вечеров.	2	2
<b>Тема 1.10.</b> <b>Стандарты предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	34	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия (СТП).	1	2
	35- 36	Дифференцированный зачёт	2	2
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологии кулинарного производства

#### **Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного производства:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект задач по бухгалтерскому учету;
- законодательные и нормативные акты;
- бланки документов бухгалтерского учета;
- микрокалькуляторы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы интернет-ресурсов

##### **Основные источники:**

1. И.И.Потапова Основы калькуляции и учета, Академия 2018г.
2. Газизьянова, Ю. Ю. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Ю. Ю. Газизьянова, Т. Г. Лазарева ; составители и порядок представления бухгалтерской отчетности.. — Самара : СамГАУ, 2023. — 264 с.
3. Т.И. Перетятко, Основы калькуляции и учета в общественном питании, Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»
- 4.Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Бабаев Ю.А. Теория бухгалтерского учета: учебник. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юнити, 2008.
2. Бакаев А. С, Шнейдман Л. 3. Учетная политика предприятия. – М.: Бухгалтерский учет, 2004.
3. Булатов М.А. Теория бухгалтерского учета: учебное пособие. – М.: Экзамен, 2007.
4. Вещунова Н.Л., Фомина Л.Ф. Бухгалтерский учет. – М.: Финансы и статистика, 2006.

5. Власов А.В. Основы теории бухгалтерского учета: учебное пособие. – М., 2007.

6. Головизнина А.Т., Архипова О.И. Теория бухгалтерского учета. – М.: Кнорус, 2005

**Интернет ресурсы:**

Информационный бизнес портал <http://www.market-pages.ru/>

Бухгалтерский учет. Налогообложение. Аудит. <http://www.audit-it.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе освоения программы учебной дисциплины: текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программы за семестр и год в целом. Промежуточная аттестация осуществляется в форме тестов, карточек заданий. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по учебной дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

В тематические планы изучаемой дисциплины могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

В процессе обучения особое внимание уделяется соблюдению требований безопасности труда.

Итоговая аттестация по программе учебной дисциплины ОП.02 Основы калькуляции и учета: дифференцированный зачет.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умение</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	Экспертное наблюдение за выполнением практического задания, экспертная оценка результатов практической работы.

<p><b>Знание</b></p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практического задания, экспертная оценка результатов лабораторной работы.</p>
---	---

### **Повар 2-го разряда**

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебобрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### **Повар 3-го разряда**

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей,

изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**Разработчик:** преподаватель Морковкина Е.Н  
КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И.В.Каличкина

---

«29» августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая учебная программа**

**ОП.03. «Производственная санитария и гигиена труда»**

профессия: 16675 Повар

квалификация: повар

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины ОП.03. «Производственная санитария и гигиена труда», разработана и составлена на основе адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида.

Организация-разработчик:

КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик:

преподаватель дисциплины: Меркулова Елена Михайловна, преподаватель

Рекомендована:

методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от « 05 » июня 2025 г.

Согласовано

методист \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03. «Производственная санитария и гигиена труда»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» по профессии 16675 «Повар»

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина относится к предметам общепрофессионального цикла

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Производственная санитария и гигиена труда» изучается на первом курсе в группах с двухгодичным сроком обучения и является обязательной общепрофессиональной дисциплиной, в которой изложены основы санитарии и гигиены труда.

Целями освоения дисциплины являются формирование профессиональной гигиенической культуры, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения санитарной безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы санитарной безопасности и гигиены труда рассматриваются в качестве приоритета.

Основными компетенциями дисциплины являются:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития и вредностей, связанных с профессиональной деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации производственных процессов за счет производственной санитарии, ориентированными на снижения вредного воздействия на производственную среду и обеспечение безопасности человека;
- формирование культуры производственной санитарии, гигиенического сознания и риск-ориентированного мышления, при котором вопросы производственной безопасности и сохранения здоровья человека рассматриваются в качестве важнейших приоритетов деятельности человека;
- способностей для идентификации вредностей и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
- готовности применения профессиональных знаний для улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
- мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня санитарной культуры и гигиены.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- гигиенические критерии оценки условий труда;
- виды и характеристики вредных производственных факторов;
- санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда;
- причины и меры предупреждения пожаров и взрывов;
- нормативные документы по основам профгигиены, профсанитарии и пожарной безопасности;
- личную гигиену работников предприятий общественного питания;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре;
- санитарно-гигиенические требования к сырью;
- санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- оценивать состояние производственной санитарии на предприятии;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- применять рациональную организацию трудового процесса;
- соблюдать правила производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- соблюдать санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- соблюдать санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	82
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	82
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> <i>Рефераты, доклады, сообщения.</i> <i>Индивидуальные проекты с использованием информационных технологий.</i> <i>Решение генетических задач.</i> <i>Презентации.</i> <i>Экскурсии.</i>	-
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. «Производственная санитария и гигиена труда» (82 часа)**

**1 курс: 1 семестр - 32 часа, 2 семестр – 32 часа,  
2 курс – 18 часов.**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Общие понятия о гигиене труда	1	2
	2 Общие понятия о санитарии труда	1	2
<b>Тема 2. Основные сведения о гигиене и санитарии труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	1 Работоспособность работников на предприятии.	1	2
	2 Утомляемость организма.	1	2
	3 Рациональная организация трудового процесса	1	2
	4 Улучшение условий труда на производстве.	1	2
	5 Медицинские осмотры и сроки их проведения	1	2
	6 Предупреждение производственного травматизма	1	2
	7 Оказание первой медицинской помощи пострадавшим на производстве	2	2
	8 Вредные привычки и борьба с ними	1	2
	9 Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания.	1	2
	10 Виды инфекционных заболеваний и причины возникновения.	1	2
	11 Меры предупреждения инфекционных заболеваний	1	2
	12 Факторы, определяющие здоровый образ жизни человека	1	2
	13 Проверочная работа по теме: «Основные сведения о гигиене и санитарии труда»	1	3
<b>Тема 3. Личная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	

<b>работников предприятия общественного питания.</b>	1	Основы личной гигиены	1	2
	2	Значение соблюдения правил личной гигиены	1	2
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела в чистоте	1	2
	4	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук в чистоте	1	2
	5	Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию полости рта	1	2
	6	Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде	1	2
	7	Санитарный режим поведения	1	2
	8	Медицинские обследования работников общественного питания	1	2
	9	Личная медицинская книжка работника общественного питания	1	2
	10	Контрольная работа по теме: «Личная гигиена работников предприятия общественного питания»	2	3
<b>Тема 4. Санитарно – эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>13</b>	
	1	Требования к территории предприятия общественного питания	1	2
	2	Требования к планировке и устройству помещений	2	2
	3	Требования к отделке помещений	1	2
	4	Требования к водоснабжению и канализации на предприятии общественного питания	1	2
	5	Требования к отоплению и микроклимату на предприятии общественного питания	1	2
	6	Требования к вентиляции и освещению на предприятии общественного питания	1	2
	7	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	1	2
	8	Дезинфекция и дезинфицирующие средства	1	2
	9	Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды	1	2
	10	Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания	2	2
11	Проверочная работа по теме: «Требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания»	1	3	
<b>Тема 5. Санитарно –</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	

эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	1	Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару	1	2
	2	Требования к технологическому оборудованию	1	2
	3	Требование к мебели зала	1	2
	4	Требования к инвентарю и инструментам производства	1	2
	5	Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание	1	2
	6	Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержания	1	2
	7	Санитарно – эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары	2	2
Тема 6. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов	2	2
	2	Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов	2	2
Тема 7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	3	Требования к условиям хранения пищевых продуктов	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>17</b>	
	1	Общие требования к кулинарной обработке пищевых продуктов,	1	2
	2	Требование к состоянию рабочего места повара	1	2
	3	Требования к механической кулинарной обработке продуктов	1	2
	4	Требования к тепловой обработке пищевых продуктов	1	2
	5	Требования к процессу приготовления блюд	1	2
	6	Требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий	1	2
	7	Требование к приготовлению холодных блюд	1	2
8	Требование к приготовлению сладких блюд	1	2	

<p>Тема 8. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей</p> <p>Тема 9. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 10. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство</p>	9	Требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий	1	2
	10	Требование к производству мягкого мороженого	1	2
	11	Требования к использованию пищевых добавок	1	2
	12	Требования к использованию генетически модифицированных пищевых продуктов	1	2
	13	Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи	2	2
	14	Контрольная работа по теме: «Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд»	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Требования к реализации готовой продукции	1	2
	2	Требования к обслуживанию потребителей	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Организация и проведение производственного контроля	2	2
	2	Требования к соблюдению санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Санитарно-эпидемиологический надзор	2	2
2	Санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	2	
Дифференцированный зачет		<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>ИТОГО: 32 часа за 1 семестр, 32 часа за 2 семестр, 18 часов за 3 семестр</b>				
<b>ВСЕГО: 82 часа за 2 года обучения</b>				

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся.

Реализация дисциплины требует наличия специально оборудованной учебной аудитории с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: рабочие столы, стулья, доска  
Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины входят:

наглядные пособия (плакаты, модели, муляжи объектов, инструктажи по тб, аптечка первой помощи и др.); информационно-коммуникационные средства;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Т.А.Лаушкина. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений спо. -2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

2. А.А.Королев. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов спо. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г. 1 часть

3. А.Н.Мартинчик. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов спо. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г. 2 часть

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М.: «Академия», 2012г.

6. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. – С-Петербург: ГИОРД, 2012г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Филатов Л.С., Справочник по технике безопасности в вопросах и ответах. М: «Россельхозиздат», 2012г.
2. Памятка по вопросам охраны труда на малых предприятиях. Тверь - 2010г.
3. Типовые инструкции для работников предприятий общественного питания.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения проверочных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Умения:</u> оценивать состояние производственной санитарии на предприятии; пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты; применять рациональную организацию трудового процесса; соблюдать правила производственной санитарии и личной гигиены; соблюдать санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания; соблюдать санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре; соблюдать санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</p> <p><u>Знания:</u> гигиенические критерии оценки условий труда; виды и характеристики вредных производственных факторов; санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда; причины и меры предупреждения пожаров и взрывов; нормативные документы по основам профгигиены, профсанитарии и пожарной безопасности; личную гигиену работников предприятий общественного питания; санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре; санитарно-гигиенические требования к сырью; санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию.</p>	<p>беседа; составление сравнительной таблицы; анализ деятельности; решение тестов, анализ нормативно-правовых актов; сбор информации и выполнение самостоятельных работ решение проблемных ситуаций; решение тестов; анализ нормативно – правовых документов оформление конспектов защита рефератов, электронных презентаций отчёт по самостоятельным работам; решение ситуационных задач; опрос по индивидуальным заданиям; решение тестов; отчет по самостоятельным работам;</p>

**Разработчики:**

КГБ ПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Преподаватель: Меркулова Елена Михайловна \_\_\_\_\_.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И.В.Каличкина

---

«29» августа 2025г.

**Адаптированная рабочая учебная программа**

**ОП.04. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом  
производстве»**

профессия: 16675 Повар

квалификация: повар

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины ОП.04. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», разработана и составлена на основе адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида.

Организация-разработчик:

КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик:

преподаватель дисциплины: Меркулова Елена Михайловна \_\_\_\_\_.

Рекомендована:

методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от « 05 » июня 2025 г.

Согласовано

методист \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» по профессии 16675 «Повар»

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина относится к предметам общепрофессионального цикла

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина ОП.04. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» изучается на первом курсе и втором курсе, в группах с двухгодичным сроком обучения и является обязательной общепрофессиональной дисциплиной.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения учебной дисциплины должны

#### **знать:**

- морфологию и физиологию микроорганизмов;
- основные группы микроорганизмов;
- особенности распространения микробов;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- основные понятия о глистных заболеваниях;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены;
- санитарно-эпидемиологические требования на предприятиях общественного питания.

#### **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- использовать информацию в профессиональной деятельности;
- соблюдать гигиенические правила при использовании продуктов питания в профессиональной деятельности;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной	учебной	нагрузки	обучающегося	86	часов.
--------------	---------	----------	--------------	----	--------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	86
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	86
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> <i>Рефераты, доклады, сообщения.</i> <i>Индивидуальные проекты с использованием информационных технологий.</i> <i>Решение генетических задач.</i> <i>Презентации.</i> <i>Экскурсии.</i>	-
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (86 часов)**

**1 курс – 64 часа, 2 курс – 22 часа.**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>1 курс (64 часа)</b>			
<b>Тема 1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Цели, задачи, сущность дисциплины микробиология.	1	2
	2 Основные понятия и термины микробиологии.	1	2
	3 Увеличительные приборы и инструменты в микробиологии	1	
	4 Устройство микроскопа	1	2
<b>Тема 2. Понятие о микроорганизмах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Роль микробов в природе	1	2
	2 История открытия и изучения микробов	1	2
<b>Тема 3. Морфология и физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1 Морфология микроорганизмов	1	2
	2 Виды микробов и их размеры	2	2
	3 Бактерии и их особенности	1	2
	4 Плесневые грибы	1	2
	5 Дрожжи, их особенности и применение	1	2
	6 Вирусы и их особенности	1	2
	7 Состав микробов	1	2
	8 Питание микробов	1	2
	9 Дыхание микробов	1	2
	10 Проверочная работа по теме: «Морфология и физиология микробов»	2	3

<b>Тема 4. Влияние условий внешней среды на микробы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы	1	2
	2	Температура внешней среды	1	2
	3	Влажность внешней среды	1	2
	4	Действие среды с повышенной концентрацией веществ	1	2
	5	Действие света и химических веществ	1	2
	6	Действие биологических факторов	1	2
<b>Тема 5. Распространение микробов в природе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Микрофлора почвы	1	2
	2	Микрофлора воды	1	2
	3	Микрофлора воздуха	1	2
	4	Микрофлора тела человека	2	2
	5	Проверочная работа по теме: «Влияние внешней среды и распространение микробов»	2	3
<b>Тема 6. Микробиология основных пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	
	1	Значение микробиологии пищевых продуктов	1	2
	2	Микробиология мяса и мясопродуктов	2	2
	3	Микробиология рыбы и рыбных продуктов	2	2
	4	Микробиология стерилизованных баночных консервов	1	2
	5	Микробиология молока	1	2
	6	Микробиология молочных продуктов	1	2
	7	Микробиология пищевых жиров	1	2
	8	Микробиология яиц и яичных продуктов	1	2
	9	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки	2	2
	10	Микробиология зернопродуктов	1	2
	11	Проверочная работа по теме: «Микробиология основных пищевых продуктов»	2	3
<b>Тема 7. Пищевые инфекционные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	Общее понятие об инфекционных пищевых заболеваниях	1	2

	2	Острые кишечные инфекции	2	2
	3	Зоонозы	1	2
	4	Меры предупреждения острых кишечных инфекций	1	
<b>Тема 8. Пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Общее понятие о пищевых отравлениях	1	2
	2	Пищевые отравления бактериального происхождения	1	2
	3	Микотоксикозы	1	2
	4	Пищевые отравления немикробного происхождения	1	2
	5	Запрещенные пищевые добавки и продукты их содержащие	2	2
	6	Меры предупреждения пищевых отравлений	1	2
<b>Тема 9. Глистные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Общее понятие о глистных заболеваниях	1	2
	2	Виды глистов и характеристика гельминтозов	2	2
	3	Меры предупреждения глистных заболеваний	1	2
	4	Проверочная работа по теме: «Пищевые отравления. Глистные заболевания»	2	3
<b>2 курс (22 часа)</b>				
<b>Тема 10. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1	Общие требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара	1	2
	2	Требования к механической кулинарной обработке продуктов	1	2
	3	Требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	1	2
	4	Требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий	1	2
	5	Требование к приготовлению холодных и сладких блюд	1	2
	6	Требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий	1	2
	7	Требование к производству мягкого мороженого	1	2
	8	Требования к использованию пищевых добавок	1	2

	9	Требования к использованию генетически модифицированных пищевых продуктов	1	2
	10	Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи	1	2
	11	Контрольная работа по теме: «Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	2	3
<b>Тема 11. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Требования к реализации готовой продукции	2	2
	2	Требования к обслуживанию потребителей	2	2
<b>Тема 12. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Организация и проведение производственного контроля	2	2
	2	Требования к соблюдению санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания	2	2
	Дифференцированный зачет		<b>2</b>	3
<b>ИТОГО: 64 часа за 1 курс, 22 часа за 2 курс</b>				
<b>ВСЕГО: 86 часов за 2 года обучения</b>				

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся.

Реализация дисциплины требует наличия специально оборудованной учебной аудитории с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: рабочие столы, стулья, доска  
Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины входят:

наглядные пособия (плакаты, модели, муляжи объектов, инструктажи по тб, аптечка первой помощи и др.); информационно-коммуникационные средства;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Т.А.Лаушкина. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений спо. -2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М.: «Академия», 2012г.
4. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. – С-Петербург: ГИОРД, 2012г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Методический материал для руководителей, работников предприятий. Тверь – 2008г.
2. Филатов Л.С., Справочник по технике безопасности в вопросах и ответах. М: «Россельхозиздат», 2012г.
3. Памятка по вопросам охраны труда на малых предприятиях. Тверь - 2010г.
4. Типовые инструкции для работников предприятий общественного питания.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения проверочных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Умения:</u> разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений;</p> <p>правильно и вовремя проводить санитарную обработку помещений и цехов ПОП;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарии;</p> <p>производить санитарную обработку</p> <p><u>Знать:</u> влияние микробов на качество и безопасность пищевых продуктов;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>причины возникновения и меры профилактики пищевых заболеваний;</p> <p>санитарно-технические требования на ПОП</p>	<p>беседа;</p> <p>составление сравнительной таблицы;</p> <p>анализ деятельности;</p> <p>решение тестов,</p> <p>анализ нормативно-правовых актов;</p> <p>сбор информации и выполнение самостоятельных работ</p> <p>решение проблемных ситуаций;</p> <p>решение тестов;</p> <p>анализ нормативно – правовых документов</p> <p>оформление конспектов защита рефератов, электронных презентаций</p> <p>отчёт по самостоятельным работам;</p> <p>решение ситуационных задач;</p> <p>опрос по индивидуальным заданиям;</p> <p>решение тестов;</p> <p>отчет по самостоятельным работам;</p>

**Разработчики:**

КГБ ПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Преподаватель: Меркулова Елена Михайловна \_\_\_\_\_.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И. В. Каличкина

---

«29 »августа 2025 г.

**Адаптированная программа учебной дисциплины  
ОП.05. Адаптация на рынке труда**  
по программе профессиональной подготовки  
профессия: 16675 Повар  
квалификация: Повар  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.05. Адаптация на рынке труда по профессии 16675 Повар разработана с учетом требований Профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н.). Программа разработана для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Ганжула Евгения Владимировна, преподаватель \_\_\_\_\_

Рекомендована методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от «05 » июня 2025 г.

Согласовано методист: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.05. Адаптация на рынке труда**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Адаптация на рынке труда является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Адаптация на рынке труда может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу среднего (полного) общего образования для инвалидов и лиц с ОВЗ.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;

- анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;

- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- источники информации и их особенности;  
- как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;

- возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;

- обобщенный алгоритм решения различных проблем;

- как происходит процесс доказательства;

- выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения;

- способы представления практических результатов;

- выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.

Выпускник инвалид и выпускник с ОВЗ, освоивший АОП ПО, должен обладать общими компетенциями, включающими способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 36 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 4 семестр</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05. Адаптация на рынке труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Особенности современного рынка труда</b>			<b>10</b>	
Тема 1.1. Введение в предмет «Адаптация на рынке труда»		Содержание учебного материала	3	2
	1-3	<b>Содержание учебной дисциплины «Адаптация на рынке труда», его значение в профессиональной деятельности.</b> Представление о себе и о выборе профессии. Профессиональные намерения и профессиональный план. Типичные ошибки при выборе профессии. Основные пути преодоления ошибок при выборе профессии. Интересы и склонности в профессиональном выборе.		
Тема 1.2. Анализ современного рынка труда		Содержание учебного материала	3	2
	4-6.	<b>Рынок труда.</b> Определение понятия «рынок труда», структура современного рынка труда РФ. Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Региональные особенности рынка труда. Высвобождение рабочей силы, его причины в регионе.		
Тема 1.3. Деятельность социальных институтов, предоставляющих информацию о рынке труда		Содержание учебного материала	2	2
	7-8.	<b>Социальные институты.</b> Социальные институты, предоставляющие информацию о рынке труда. Функции социальных институтов, предоставляющие информацию о рынке труда. Достоинства и недостатки различных социальных институтов, предоставляющих информацию о рынке труда.		
Тема 1.4. Тенденции развития мира профессий		Содержание учебного материала	2	2
	9-10.	<b>Профессия.</b> Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий, предложенная Е.А.Климовым. Основные типы профессий, их характеристика.		
<b>Раздел 2. Становление профессиональной карьеры человека. Адаптация на рынке труда</b>			<b>4</b>	
Тема 2.1. Понятие карьеры		Содержание учебного материала	2	2
	11-12.	<b>Профессиональная карьера.</b> Понятие «карьера» в узком и широком смысле. Карьера и личностное самоопределение человека. Типология карьеры (вертикальна,		

<b>и карьерная стратегия</b>		горизонтальная, профессиональная, должностная и др.). Этапы карьеры и мотивы карьерного роста.		
<b>Тема 2.2. Проектирование карьеры</b>		Содержание учебного материала	<b>2</b>	2
	<b>13-14.</b>	<b>Проектирование.</b> Понятия проект и проектирование. Карьерный рост и личностное развитие как предмет проектирования самого себя. Этапы проектирования. Замысел проекта и личностное самоопределение автора проекта.		
<b>Раздел 3. Определение индивидуальной стратегии определения на рынке труда</b>			<b>20</b>	
<b>Тема 3.1. Методы поиска работы.</b>		Содержание учебного материала	<b>2</b>	2
	<b>15-16.</b>	<b>Методы поиска работы.</b> Методы, которыми компании осуществляют прием людей на работу. Методы поиска работы. Достоинства и недостатки различных методов поиска работы.		
<b>Тема 3.2. Правила составления резюме</b>		Содержание учебного материала	<b>3</b>	2
	<b>17-19.</b>	<b>Резюме.</b> Цели написания резюме. Виды и структура резюме. Ошибки при составлении резюме. Правила составления сопроводительных писем. Предварительные телефонные переговоры с потенциальным работодателем.		
<b>Тема 3.3. Собеседование с работодателем.</b>		Содержание учебного материала	<b>3</b>	2
	<b>20-22.</b>	<b>Собеседование.</b> Типы собеседований. Анкетирование как форма получения информации о кандидате. Подготовка к собеседованию. Поведение на собеседовании. Правила при собеседовании. Ошибки, допускаемые кандидатом при собеседовании. Самопрезентация. Основные способы самопрезентации. Препятствия для эффективной самопрезентации.		
<b>Тема 3.4. Посредники на рынке труда</b>		Содержание учебного материала	<b>2</b>	2
	<b>23-24.</b>	<b>Служба занятости.</b> Государственные службы занятости населения (пособие по безработице, профессиональное обучение, консультации, поиск вакансий на бирже труда). Типы кадровых агентств. Составление объявления о поиске работы. Работа с ответами на свое объявление.		
<b>Тема 3.5. Правовые аспекты трудоустройства и увольнения</b>		Содержание учебного материала	<b>2</b>	2
	<b>25-26.</b>	<b>Порядок приема на работу.</b> Понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта). Основные права и обязанности работника и работодателя при приеме на работу. Особенности прохождения испытательного срока. Процедура увольнения. Причины увольнения. Правовые аспекты увольнения с работы.		
<b>Тема 3.6. Адаптация на</b>		Содержание учебного материала	<b>2</b>	2
	<b>27-28.</b>	<b>Адаптация:</b> сущность, проблемы, виды, время адаптации. Степень адаптации		

<b>рабочем месте.</b>		сотрудников к трудовой деятельности, в том числе в нестандартных ситуациях. Структура процесса адаптации молодых специалистов к работе на предприятии.		
<b>Тема 3.7. Развитие коммуникативных качеств личности</b>		Содержание учебного материала	<b>3</b>	<b>2</b>
	<b>29-31.</b>	<b>Этикет. Культура.</b> Организационная культура и деловой этикет. Деловое общение. Язык мимики и жестов. Техники активного слушания. Конфликты и способы их разрешения.		
<b>Тема 3.8. Формирование деловых качеств личности</b>		Содержание учебного материала	<b>3</b>	<b>2</b>
	<b>32-34.</b>	<b>Деловые качества личности.</b> Имидж делового человека. Эффективное и рациональное использование времени. Правила этики служебных отношений. Эффективное взаимодействие с руководителем и коллегами по работе.		
	<b>35-36.</b>	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	<b>2-3</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего):</b>			<b>36</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):</b>			<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение.**

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Основная литература:**

1. Технология поиска работы и трудоустройства: учеб. пособие / А. М. Корягин, Н. Ю. Бариева [и др.]. — 5-е изд., — М: Издательский центр «Академия», 2018. — 112 с.

2. Нормативные документы:

Конституция Российской Федерации.

Гражданский кодекс Российской Федерации.

Трудовой кодекс Российской Федерации.

##### **Дополнительная литература:**

1. Журавлева, О. В. Молодежь на рынке труда: содействие занятости, трудоустройству и адаптации : учебное пособие / О. В. Журавлева. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 165 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Багузова, Л. В. Навыки эффективного поиска работы : учебное пособие / Л. В. Багузова, А. В. Волошин. — Красноярск : СФУ, 2019. — 72 с. — ISBN 978-5-7638-4140-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Технология поиска работы и построения карьеры: учебник / А. М. Донецкий, О. А. Колесникова, И. Я. Львович [и др.] ; под редакцией О. А. Колесниковой, И. Я. Львовича. — Воронеж : ВИВТ, 2017. — 324 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

##### **Интернет – ресурсы:**

1. Консультант плюс. [www.konsultant-plus.ru](http://www.konsultant-plus.ru);

2. Среда обитания. Как найти работу. <https://www.1tv.ru/doc/sreda-obitaniya/sreda-obitaniya-kak-nayti-rabotu>

3. Вопросы на собеседовании.

<https://yandex.ru/video/preview/379113894828429332>

4. Как вас могут обмануть при приёме на работу.

5. Как составить успешное резюме и пройти собеседование.

[https://vkvideo.ru/video-167915299\\_456240320](https://vkvideo.ru/video-167915299_456240320)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. При проведении контрольно-оценочных мероприятий обучающимся, по их заявлению, может предоставляться дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости обучающимся предоставляется увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

Код ОК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09	<b>Умения:</b> - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; - составлять резюме с учетом специфики работодателя; - применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»; - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами	Решение ситуационных задач, наблюдение, и экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации. Устный опрос (разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля) Письменный опрос, тестирование. Проверка ведения тетрадей. Оценка выполнения домашней работы.  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета

<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;</li><li>- возможных ошибок при сборе информации и способы их минимизации;</li><li>- выбора оптимальных способов презентаций полученных результатов. подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ.</li></ul>	
---	--

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Ганжула Евгения Владимировна, преподаватель

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая учебная программа**  
**ОП.05. Специальное рисование и лепка**  
профессия: 16675 Повар  
квалификация: повар  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Енисейск, 2025

Адаптированная рабочая программа по изучению специальной дисциплины: ОП.05. Специальное рисование и лепка разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (умственная отсталость), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель  
\_\_\_\_\_.

Рекомендована: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от «05» июня 2025г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.05. Специальное рисование и лепка**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы профессионального обучения Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей).

### **1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина относится к предметам общепрофессионального цикла

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина ОП.05. Специальное рисование и лепка изучается на первом и втором курсе, в группах с двухгодичным сроком обучения и является обязательной общепрофессиональной дисциплиной.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины ориентирована на достижение следующих целей:

1. Развитие интереса у обучающихся к профессии повара;
2. Развитие мотивации обучающихся к освоению профессии повар;
3. Развитие профессиональной самостоятельности, творчества; изобретательности;
4. Воспитание обучающихся в духе совместной командной работы, уважения мнения окружающих.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения учебной дисциплины должны

**уметь:**

- организовывать рабочее место;
- рисовать геометрические фигуры, простые узоры и орнаменты;
- изображать предметы в перспективе, компоновать рисунок на плоскости бумаги, наносить тональности на рисунке;
- выполнять композиционное рисование кондитерских изделий с натуры;
- распознавать инструменты и материалы для лепки;
- выполнять лепку растительного орнамента, фруктов, овощей, цветов, животных и птиц;
- создавать элементы декора поверхности макета в соответствии с композицией;
- выполнять изготовление макетов тортов по эскизам;
- подбирать цветовые сочетания в оформлении тортов и пирожных.

**знать:**

- понятия «композиция», «перспектива», «пропорция»;
- технические средства и приемы рисования;

- принципы составления композиции рисунка;
- особенности рисования с натуры объемных предметов;
- особенности рисования в перспективе;
- способы изображения предметов на плоскости;
- технику работы акварелью и гуашью;
- инструменты и материалы для лепки;
- основные техники и приемы лепки;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	70
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	70
в том числе:	
контрольная работа	1
практические занятия	–
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	–
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.05. Специальное рисование и лепка

(70 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Специальное рисование</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1-2. Цели, задачи, сущность дисциплины. Цель и задачи рисунка.	2	2
<b>Тема 2. Основы рисунка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	3 Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие.	1	2
	4 Организация рабочего места.	1	2
	5-6 Простейшие упражнения по рисованию.	2	2
	7-8 Рисование плоских геометрических фигур	2	2
<b>Тема 3. Понятие о цвете.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2
	9-10. Цветовой спектр и цветовой круг. Ахроматические и хроматические цвета.	2	
	11-12 Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашь.	2	2
	13-14 Выполнение приемов смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен.	2	2
<b>Тема 4. Орнамент</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	15 Из истории орнамента. Изобразительные средства орнамента.	1	2
	16 Виды орнаментов.	1	2
	17-18 Рисование различных видов орнаментов	2	2
<b>Тема 5. Рисование плоских предметов геометрической</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	19. Рисование плоских геометрических фигур	1	2

Тема 5. Рисование плоских предметов геометрической формы.	20.	Выполнение рисунка геометрическим методом	1	2
Тема 6. Рисование с натуры.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	21.	Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Подготовка к рисованию с натуры	1	2
	22.	Законы перспективы. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета	1	2
Тема 7.Рисование с натуры	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
геометрических фигур и предметов быта	23-24	Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы (куба, пирамиды, цилиндра, конуса, шара)	2	2
	25-26	Рисование предметов домашнего обихода	2	2
	27-28	Рисование натюрморта из предметов быта	2	2
Тема 8. Рисование овощей,	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
фруктов и растений	29-30	Рисование с натуры фруктов и овощей	2	2
	31-32	Рисование растений	2	2
	33-34	Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами.	2	2
Тема 9.Рисование животных и	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
птиц	35.	Наброски и зарисовки птиц	1	2
	36-37	Рисунки животных и рыб	2	2
Тема 10. Рисование пирожных и	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11</b>	
тортов. Композиция тортов	38-39	Рисование с натуры пирожных	2	2
	40-41	Рисование с натуры тортов различных форм	2	2
	42-43	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов	2	2
	44-45	Композиция квадратного и круглого тортов	2	2
	46-47	Композиция пирожных, корзинок с цветами, бутербродов	2	2

	48.	Контрольная работа №1	1	3
<b>Раздел II. Лепка</b>			<b>22</b>	
<b>Тема 11. Основы лепки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	49.	Содержание и задачи лепки. Виды скульптурных изображений	1	2
	50.	Инструменты и материалы для лепки.	1	2
	51-52.	Приемы и техника лепных изображений	2	2
	53-54.	Лепка растений и рельефного орнамента	2	2
	55-57.	Лепка овощей, фруктов, грибов	3	2
	58-60.	Лепка животных и птиц	3	2
<b>Тема 12. Изготовление макетов тортов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	61	Особенности изготовления макетов тортов	1	2
	62.	Изготовление макетов тортов по эскизам	1	2
	63-65.	Изготовление макета круглого торта по эскизу (подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения)	3	3
	66-68.	Изготовление макета квадратного торта по эскизу (подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения)	3	3
	69-70.	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	3
<b>ВСЕГО: 70 часов за 2 года обучения</b>				

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация дисциплины требует наличия специально оборудованной учебной аудитории с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: рабочие столы, стулья, учебная доска, рабочее место преподавателя, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала. Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины входят: наглядные пособия (плакаты, модели, муляжи объектов, DVD фильмы, и др.); информационно-коммуникационные средства;

Инструменты и материалы для рисования и лепки:

- бумага;
- графитные карандаши разной твердости и мягкости;
- цветные карандаши;
- акварельные и гуашевые краски;
- круглые и плоские кисти;
- резинки для стирания;
- деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки;
- дощечки из фанеры;
- пластилин;
- соленое тесто;
- мастика;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: учебник: Рекомендовано экспертным советом по профессиональному образованию Министерства образования Российской Федерации в качестве учебника для учащихся начального профессионального образования. – 7-е издание, стер.. – М.: Академия, 2020.-313 с.

2. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебник: Издательский центр «Академия»: Феникс, 2011. – 146 с.

**Дополнительные источники:**

1. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2001-160с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Основы перспективы в рисовании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.art911.ru/index.php?name=Pages&op=page&pid=47>, свободный.- Загл. с экрана.

2. Школа рисования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://web-drawing.ru/osnovi/page/2/>, свободный.- Загл. с экрана.

3. Основы цветоведения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.paintmaster.ru/tsvetovedenie.php.php>, свободный.- Загл. с экрана.

4. Я леплю из пластилина [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://nsc.1september.ru/2003/28/4.htm>, свободный.- Загл. с экрана

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных, практических работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочее место;</li> <li>- рисовать геометрические фигуры, простые узоры орнаменты;</li> <li>- изображать предметы в перспективе, компоновать рисунок на плоскости бумаги, наносить тональности на рисунке;</li> <li>- распознавать инструменты и материалы для лепки;</li> <li>-выполнять лепку растительного орнамента, фруктов, овощей, цветов, животных и птиц;</li> <li>-создавать элементы декора поверхности макета в соответствии с композицией;</li> <li>- выполнять изготовление макетов тортов по эскизам;</li> <li>- подбирать цветовые сочетания в оформлении тортов и пирожных</li> <li>- выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические средства и приемы рисования;</li> <li>-особенности рисования с натуры объемных предметов;</li> <li>- особенности рисования в перспективе;</li> <li>-способы изображения предметов на плоскости;</li> <li>- технику работы акварелью и гуашью;</li> <li>- инструменты и материалы для лепки;</li> <li>- основные техники и приемы лепки;</li> <li>- технику лепки элементов украшения для тортов;</li> <li>- технику лепки макетов различной формы</li> <li>- техники рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;</li> <li>- закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основы композиции тортов и пирожных</li> </ul>	<p>Самостоятельная работа, аудиторная самостоятельная работа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных/практических занятий</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> <li>- беседа;</li> </ul> <p><b>Аттестация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в форме дифференцированного зачета</li> <li>форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> </li> </ul>

**Разработчики:** КГБ ПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»  
Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины**

**ОУЦ.01 Этика и психология общения**  
по программе профессиональной подготовки  
профессия: 16675 Повар  
квалификация: Повар, 2-3 разряд  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г.Енисейск, 2025 г.

Программа учебной дисциплины ОУЦ.01 «Этика и психология общения» разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569).

Программа разработана для профессии 16675 Повар для слушателей с ограниченными возможностями здоровья на базе образования, полученного в основной общеобразовательной школе, для учащихся с ограниченными возможностями, без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Карпузович Полина Владимировна

Рекомендована методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от «05» июня 2025 г.

Согласовано

методист: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУЦ.01 Этика и психология общения

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУЦ.01 Этика и психология общения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 Повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общеобразовательного учебного цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета – 1 семестр	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУЦ.01 Этика и психология общения  
(36 часов).**

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
<b>Тема 1. Введение (2 часа).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	1.	Общие сведения о предмете «Этика и психология общения»	1	2	ОК 1
	2.	Понятие о культуре и ее роли в обществе.	1	2	ОК 4 ОК 9
<b>Раздел I. Эстетика и этика</b>			<b>8</b>		
<b>Тема 2. Эстетическая культура (4 часа).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	3-4.	Эстетика. Сферы эстетической культуры.	2	2	ОК 1
	5-6.	Эстетические чувства, идеал. Эстетический вкус.	2	2	ОК 4 ОК 9
<b>Тема 3. Этическая культура (4 часа).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	7.	Основные категории этики. Понятие «мораль», «этика»	1	2	ОК 1
	8.	Поведение человека; правила и нормы.	1	2	ОК 4
	9-10.	Этикет. Сферы действия этикета. Этический кодекс.	2	2	ОК 9
<b>Раздел II. Культура и психология общения в профессиональной сфере</b>			<b>26</b>		
<b>Тема 4. Психология общения (6 часов).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		
	11.	Основные сведения о науке психологии. Психологические процессы: ощущение, восприятие, воображение, мышление, эмоции, чувства, воля.	1	2	ОК 1 ОК 4 ОК 9
	12.	Психологические свойства: темперамент, характер; их виды и особенности.	1	2	
	13.	Психические состояния человека. Психология личности	1	2	
	14.	Психологические основы общения. Психологический контакт. Деловое общение с психологической точки зрения.	1	2	
	15-16.	Коммуникативные умения и навыки. Императивное, манипулятивное, диалогическое общение.	2	2	
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		

<b>Культура общения в профессиональной сфере(6 часов).</b>	17.	Коммуникация. Средства вербального общения.	1	2	ОК 4 ОК 9
	18.	Конфликт. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях.	1	2	
	19-20.	Невербальные средства общения.	2	2	
	21-22.	Этикет в деловом общении. Стили общения.	2	2	
<b>Тема 6. Имидж делового человека (4 часа).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	23-24.	Составляющие имиджа: внешний облик, манеры поведения, речь, умение общаться с людьми. Составляющие внешнего облика: костюм, прическа, макияж, аксессуары.	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 9
	25-26.	Деловой стиль костюма. Осанка, походка, жесты.	2	2	
<b>Тема 7. Культура речи (4 часа).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	27-28.	Основные требования к речи.	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 9
	29-30.	Элементы речевого этикета.	2	2	
<b>Тема 8. Культура телефонного разговора (3 часа).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>		
	31-33.	Этикет в деловом диалоге по телефону. Требования к содержанию деловых телефонных разговоров; основные элементы диалога.	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 9
<b>Тема 9. Интерьер рабочего помещения (3 часа).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>		
	34-35.	Эстетические требования к оформлению предприятий сферы услуг.	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 9
	36.	<b>Дифференцированный зачет.</b>	1	3	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная литература;
- дидактические материалы;
- видео уроки, презентации по темам курса.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

- 1.Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения, М:Издательский центр «Академия»,2118г.
- 2.Шеламова Г.М. Психология общения М: Издательский центр «Академия»,2118г.

##### **Дополнительные источники:**

- 1.Г.В.Бороздина. Электронный учебник: Психология общения, учебник практикум для СПО,2017г.
- 2.Дугласс Мосс. Карнеги. Все секреты общения в одной книге. г. Москва, Астрель, 2012г.

##### **Интернет-источники:**

- 1.etiketo.ru Этикет, правила поведения
- 2.<http://www.e-reading.club/> Большая онлайн библиотека. Равенский Николай, Как читать человека. Черты лица, жесты, позы, мимика
- 3.[http://www.academiamoscow.ru/ftp\\_share/\\_books/fragments/fragment\\_22433.pdf](http://www.academiamoscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_22433.pdf) - учебник Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения в электронном виде.

##### **Нормативно – правовое сопровождение:**

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
3. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. N 175;
4. Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 792-р;
5. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291;
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464;
7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;
8. Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2;

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости обучающимся предоставляется увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

Код ОК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК08 ОК09	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять правила делового этикета;</li> <li>- поддерживать деловую репутацию;</li> <li>- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;</li> <li>- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- налаживать контакты с партнерами;</li> <li>- организовывать рабочее место;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этику деловых отношений;</li> <li>- основы деловой культуры в устной и письменной форме;</li> <li>- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- основные правила этикета;</li> <li>- основы психологии производственных отношений;</li> <li>- основы управления и конфликтологии.</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач, наблюдение, и экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации.</p> <p>Устный опрос (разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля)</p> <p>Тестирование.</p> <p>Проверка ведения тетрадей.</p> <p>Оценка выполнения домашней работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Карпузович Полина Владимировна

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю

Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»

И.В.Каличкина

---

«29» августа 2025г.

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУЦ.02 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

профессия: Повар

квалификация: Повар, 2-3 разряд

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Енисейск 2025

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Гуделис Егор Николаевич, руководитель физического воспитания \_\_\_\_\_.

Рекомендована: методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от «05» июня 2025 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы по легкой атлетике, гимнастике, лыжам с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Количество часов на освоение адаптированной программы учебной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>120</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>118</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>118</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура с основами здорового образа жизни

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>		2	
<b>Тема 1.1. Физическая культура</b>	Содержание учебного материала Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Техника безопасности на занятиях по физической культуре.	2	1
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>		20	
<b>Тема 2.1.</b> Бег на короткие дистанции	Содержание учебного материала Специальные беговые упражнения на скорость. Техника низкого старта. Стартовый разгон. Бег с ходу. Финиширование. Челночный бег 3х10м. Техника разгона, коротких ускорений и торможения. Контрольные упражнения в беге на 50, 100, 250, 500 метров и челночном беге. Инструктаж по ТБ на уроках легкой атлетики.	10	2
	Практические занятия	10	
	Специальные беговые упражнения на скорость	2	
	Обучение техники низкого старта. Отработка старта, финиша.	2	
	Совершенствование техники челночного бега 3х10м.	2	
	Совершенствование техники, тактики бега на короткие дистанции.	2	
	Сдача контрольных нормативов	2	
<b>Тема 2.2.</b> Бег на длинные дистанции	Содержание учебного материала Высокий старт. Тактика бега на длинные дистанции. Упражнения на выносливость. Финишный рывок. Контрольные упражнения в беге на 1000, 1500, 3000 метров (юноши) и 1000, 1500, 2000 метров (девушки).	10	2
	Практические занятия	10	
	Совершенствование физических качеств в беге	2	
	Совершенствование физических качеств в беге	2	
	Развитие скоростной выносливости в беге	2	
	Совершенствование техники, тактики бега на длинные дистанции	2	
	Сдача контрольных нормативов	2	
<b>Раздел 3.</b>		20	
Гимнастика			
<b>Тема 3.1. Гимнастика</b>	Содержание учебного материала Упражнения с отягощениями. Упражнения с собственным весом тела. Акробатическая комбинация. Комплекс упражнений на бревне. Инструктаж по ТБ на уроках атлетической гимнастики.	20	2
	Практические занятия Инструктаж по ТБ. Разучивание техники выполнения упражнений с гантелями на различные группы мышц.	2	

	Разучивание техники выполнения упражнений с собственным весом на различные группы мышц.	2	
	Разучивание техники выполнения элементов акробатической комбинации.	2	
	Закрепление техники выполнения элементов акробатической комбинации.	2	
	Совершенствование техники выполнения элементов акробатической комбинации.	2	
	Сдача зачёта по акробатическим комбинациям.	2	
	Разучивание техники выполнения элементов упражнений на бревне.	2	
	Закрепление техники выполнения элементов упражнений на бревне.	2	
	Совершенствование техники выполнения упражнений на бревне.	2	
	Сдача зачёта в упражнении на бревне.	2	
Раздел 4. Спортивные игры		32	
Тема 4.1. Баскетбол	Содержание учебного материала	8	
	Ведение мяча. Передача мяча от груди. Ловля мяча двумя руками, одной рукой. Бросок по кольцу двумя руками сверху. Бросок одной рукой сверху. Передвижения. Стойка защитника, выбивание и вырывание мяча. Учебная игра. Инструктаж по ТБ на уроках спортивных игр.		
	Практические занятия		2
	Совершенствование техники ведения и передачи мяча.	2	
	Совершенствование техники бросков по кольцу.	2	
	Обучение тактическим действиям игроков в нападении. Учебная игра в баскетбол.	2	
	Обучение тактическим действиям игроков в защите. Учебная игра в баскетбол.	2	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	6	2

Волейбол	Передачи мяча. Подачи мяча различными способами. Передвижения у сетки. Блокировка. Страховка. Стойки игрока.		
	Практические занятия		
	Совершенствование техники подач мяча. Варианты подач мяча. Учебная игра в волейбол.	2	
	Совершенствование техники приема мяча. Учебная игра в волейбол.	2	
	Верхняя прямая подача. Прием мяча снизу после подачи. Передача вперед. Учебная игра.	2	
Тема 4.3. Футбол	Содержание учебного материала	6	2

	Развитие волевых качеств, проявление инициативы. Уметь выполнять технику игровых элементов. Двусторонняя игра. Удары по летящему мячу. Удары по воротам.		
	Практические занятия		
	Ведение и передача мяча в парах. Удар по летящему мячу.	2	
	Удары головой на месте и в движении. Остановка мяча ногой, грудью.	2	
	Тактика нападения. Обманные движения. Двусторонняя игра.	2	
Тема 4.4. Настольный теннис	Содержание учебного материала	6	2
	Способы держания ракетки. Передвижения у стола. Игра в нападении. Приемы технической защиты. Тактические комбинации.		
	Практические занятия		
	Способы держания ракетки. Подача мяча.	2	
	Подача мяча с вращением, передвижения у стола.	2	
	Левый накат, правый накат. Игра в ближней и средней зоне.	2	
Раздел 5. Контрольно - физические нормативы для лиц с ограниченными возможностями здоровья		4	
Тема 5.1. Контрольно - физические	Содержание учебного материала		2
	Нормативы по рекомендации врача в зависимости от группы здоровья.		
	Практические занятия	4	
нормативы для лиц с ограниченными возможностями здоровья	Сдача контрольно-физических нормативов в зависимости от группы здоровья.		
	Итого за 1 курс:	72	
2 курс			
Раздел 1.			
Тема 1.1. Физическая культура	Содержание учебного материала	2	1
	Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Техника безопасности на занятиях по физической культуре.		
Раздел 2. Легкая атлетика		14	
Тема 2.1.		8	2

Бег на короткие дистанции			
	Содержание учебного материала		
	Специальные беговые упражнения на скорость	2	
	Обучение техники низкого старта. Отработка старта, финиша.	2	
	Совершенствование техники, тактики бега на короткие дистанции.	2	
	Совершенствование техники челночного бега 3х Юм. Сдача контрольных нормативов	2	
Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	Содержание учебного материала	6	2
	Высокий старт. Тактика бега на длинные дистанции. Упражнения на выносливость. Финишный рывок. Контрольные упражнения в беге на 1000, 1500, 3000 метров (юноши) и 1000, 1500, 2000 метров (девушки).		
	Практические занятия		
	Совершенствование физических качеств в беге	2	
	Развитие скоростной выносливости в беге	2	
	Совершенствование техники, тактики бега на длинные дистанции	1	
	Сдача контрольных нормативов	1	
Раздел 3. Гимнастика		12	
Тема 3.1. Гимнастика	Содержание учебного материала		2
	Упражнения с отягощениями. Упражнения с собственным весом тела. Акробатическая комбинация. Комплекс упражнений на бревне. Инструктаж по ТБ на уроках атлетической гимнастики.		
	Практические занятия		
	Инструктаж по ТБ. Разучивание техники выполнения упражнений с гантелями на различные группы мышц.	2	
	Разучивание техники выполнения упражнений с собственным весом на различные группы мышц.	2	
	Закрепление техники выполнения элементов акробатической комбинации.	1	
	Совершенствование техники выполнения элементов акробатической комбинации.	1	
	Сдача зачёта по акробатической комбинациям.	1	
	Разучивание техники выполнения элементов упражнений на бревне.	2	
	Закрепление техники выполнения элементов упражнений на бревне.	1	
	Совершенствование техники выполнения упражнений на бревне.	1	
	Сдача зачёта по упражнениям на бревне.	1	

Раздел 4. Спортивные игры		14	
Тема 4.1. Баскетбол	Содержание учебного материала	4	2
	Ведение мяча. Передача мяча от груди. Ловля мяча двумя руками, одной рукой. Бросок по кольцу двумя руками сверху. Бросок одной рукой сверху. Передвижения. Стойка защитника, выбивание и вырывание мяча. Учебная игра. Инструктаж по ТБ на уроках спортивных игр		
	Практические занятия		
	Совершенствование техники ведения и передачи мяча, бросков по кольцу.	2	
	Обучение тактическим действиям игроков в защите, нападении. Учебная игра в баскетбол.	2	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	4	2

Волейбол	Передачи мяча. Подачи мяча различными способами. Передвижения у сетки. Блокировка. Страховка. Стойки игрока.		
	Практические занятия		
	Совершенствование техники подач мяча. Варианты подач мяча. Учебная игра в волейбол.	2	
	Верхняя прямая подача. Прием мяча снизу после подачи. Передача вперед. Учебная игра.	2	
Тема 4.3. Футбол	Содержание учебного материала	4	2
	Развитие волевых качеств, проявление инициативы. Уметь выполнять технику игровых элементов. Двусторонняя игра. Удары по летящему мячу. Удары по воротам.		
	Практические занятия		
	Ведение и передача мяча в парах. Удар по летящему мячу.	2	
	Удары головой на месте и в движении. Остановка мяча ногой, грудью.	2	
Тема 4.4. Настольный теннис	Содержание учебного материала	4	2
	Способы держания ракетки. Передвижения у стола. Игра в нападении. Приемы технической защиты. Тактические комбинации.		
	Практические занятия		
	Способы держания ракетки. Подача мяча.	2	
	Левая подрезка, игра по упрощенным правилам.	2	
Раздел 5. Контрольно - физические нормативы для лиц с ограниченными возможностями здоровья		6	
Тема 5.1. Контрольно - физические нормативы для лиц с ограниченными возможностями здоровья	Содержание учебного материала		2
	Нормативы по рекомендации врача в зависимости от группы здоровья.		
	Практические занятия		
	Сдача контрольно-физических нормативов в зависимости от группы здоровья.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Итого за 2 курс:	48	
	Итого за весь курс обучения	120	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Физическая культура» требует наличия спортивного и тренажерного залов.

##### **Оборудование спортивного зала:**

- оборудование и спортивный инвентарь;
- оборудованные раздевалки с душевыми кабинами;
- открытая беговая дорожка и волейбольная площадка;
- баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи;
- щиты, корзины, сетки, стойки, антенны;
- сетки для игры в настольный теннис, ракетки для игры в настольный теннис, мячи для тенниса, теннисные столы;
- скакалки, гимнастические коврики;
- оборудование для силовых упражнений (гири, гантели, гимнастическая перекладина, шведская стенка);
- секундомеры
- учебно-методический комплекс «Физическая культура», рабочая программа;
- календарно-тематический план;
- библиотечный фонд.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники:**

1. Бишаева А.А. Физическая культура : учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Бишаева А.А. - Москва : Академия, 2024. - 320 с.
2. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень) : учебник / В. И. Лях. - 7-е изд., переработанное и дополненное - Москва : Просвещение, 2022. - 271 с. - ISBN 978-5-09-099581-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1927388>

##### **Дополнительные источники:**

1. Голощапов Б.Р. История физкультуры и спорта. - М.: «Академия», 2001.

## Интернет-ресурсы

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики  
<http://sport.minstm.gov.ru>
2. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы  
<http://www.mosSPORT.ru>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения</i>	
<p>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>- выполнять задания, связанные с самостоятельной разработкой, подготовкой, проведением студентом занятий или фрагментов занятий по изучаемым видам спорта.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка на практических занятиях, наблюдение при выполнении упражнений № 1-6; 52-54;</li><li>- экспертная оценка при тестировании в контрольных точках № 7-10</li><li>- экспертная оценка практического задания при выполнении упражнений №11-14;</li><li>- оценка техники базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, подачи, передачи, жонглирование) № 15-26;</li><li>- оценка технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм № 27-32;</li><li>- оценка выполнения студентом функций судьи № 33-37;</li><li>- оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр №38-41;</li><li>- оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий): бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину № 42-44; 55-56.</li><li>- оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики №45-51.</li></ul>
<i>Знания:</i>	

<ul style="list-style-type: none"><li>- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;</li><li>- основы здорового образа жизни.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- индивидуальный опрос, ведение календаря самонаблюдения, тестирование, сдача нормативов.</li></ul>
--	---

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский многопрофильный техникум»  
И.В.Каличкина

---

«29» августа 2025г.

**Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины  
ОУЦ. 03 Основы безопасности и защиты Родины**  
профессия: 16675 Повар  
квалификация: повар  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида)  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Енисейск, 2025 г.

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Чермашенцев Виктор Леович, преподаватель \_\_\_\_\_.

Рекомендована: методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от «05» июня 2025 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОУЦ. 03 Основы безопасности и защиты Родины**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» по профессии 16675 Повар

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина относится к предметам общеобразовательного учебного цикла

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» изучается на первом и втором курсе в группах с двухгодичным сроком обучения и является обязательной общеобразовательной учебной дисциплиной. Она предусматривает формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Содержание программы «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих целей:

изучение ОБЗР на уровне профессионального образования является формирование у обучающихся готовности к выполнению обязанности по защите Отечества и базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

- способность построения модели индивидуального безопасного поведения на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин, механизмов возникновения и возможных последствий различных опасных и чрезвычайных ситуаций, знаний и умений применять необходимые средства и приемы рационального и безопасного поведения при их проявлении;
- сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного безопасного поведения в интересах безопасности личности, общества и государства;
- знание и понимание роли государства и общества в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.

Адаптированная рабочая программа разработана с целью освоения содержания учебного предмета ОБЗР для обучающихся с ОВЗ.

Задачи:

1. Адаптирование образовательного процесса в соответствии с особенностями развития обучающихся с ОВЗ.
2. Стимулирование интереса обучающихся к познавательной и учебной деятельности.
3. Развитие умений и навыков самостоятельной учебной деятельности.

При организации учебных занятий с обучающимися с ЗПР необходимо:

1. Осуществлять индивидуальный подход к каждому обучающемуся.
2. Предотвращать наступление утомления, используя для этого разнообразные средства (чередование умственной и практической деятельности, преподнесение материала небольшими дозами, использование интересного и красочного дидактического материала и т.д.).
3. Использовать методы обучения, которые активизируют познавательную деятельность детей, развивают их речь и формируют необходимые навыки.
4. Корректировать деятельность обучающихся.
5. Соблюдать повторность обучения на всех этапах урока.
6. Проявлять особый педагогический такт. Постоянно подмечать и поощрять малейшие успехи детей, своевременно и тактично помогать каждому ребенку, развивать в нем веру в собственные силы и возможности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> <i>Рефераты, доклады, сообщения.</i> <i>Индивидуальные проекты с использованием информационных технологий.</i> <i>Презентации.</i> <i>Экскурсии.</i>	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУЦ. 03 Основы безопасности и защиты Родины  
1 курс – 72 часа**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Роль безопасности в жизни человека, общества, государства	1	2
	2 Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и биолого-социального характера	1	2
	3 Мероприятия по оповещению и защите населения при ЧС и возникновении угроз военного характера	1	2
	4 Защита Отечества как долг и обязанность гражданина	1	2
<b>Тема 2. Военная подготовка. Основы военных знаний</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	1 Вооруженные Силы Российской Федерации – защита нашего Отечества	1	2
	2 Состав и назначение Вооруженных Сил Российской Федерации	1	2
	3 Основные образцы вооружения и военной техники Вооруженных Сил Российской Федерации (основы технической подготовки и связи)	1	2
	4 Организационно-штатная структура мотострелкового отделения (взвода) (тактическая подготовка)	1	2
	5 Виды, назначение и тактико-технические характеристики стрелкового оружия и ручных гранат Вооруженных Сил Российской Федерации (огневая подготовка)	1	2
	6 Общевоинские уставы – закон жизни Вооруженных Сил Российской Федерации	1	2
	7 Военнослужащие и взаимоотношения между ними (общевоинские уставы)	1	2
	8 Воинская дисциплина, ее сущность и значение	1	2
	9 Строевые приёмы и движение без оружия (строевая подготовка)	1	2
<b>Тема 3. Культура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>безопасности жизнедеятельности в современном обществе</b>	1	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2
	2	Правила поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях	2	2
<b>Тема 4. Безопасность в быту</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Основные опасности в быту. Предупреждение бытовых отравлений	1	2
	2	Предупреждение бытовых травм	1	2
	3	Безопасная эксплуатация бытовых приборов и мест общего пользования	1	2
	4	Пожарная безопасность в быту	1	2
	5	Предупреждение ситуаций криминального характера	1	2
	6	Безопасные действия при авариях на коммунальных системах жизнеобеспечения	1	
<b>Тема 5. Безопасность на транспорте</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Правила дорожного движения	1	2
	2	Безопасность пешехода	1	2
	3	Безопасность пассажира	1	2
	4	Безопасность водителя	1	2
	5	Безопасные действия при дорожно-транспортных происшествиях	1	2
	6	Безопасность пассажиров на различных видах транспорта	1	2
	7	Первая помощь при чрезвычайных ситуациях на транспорте	1	2
<b>Тема 6. Безопасность в общественных местах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Основные опасности в общественных местах	2	2
	2	Правила безопасного поведения при посещении массовых мероприятий	2	2
	3	Пожарная безопасность в общественных местах	2	2
	4	Безопасные действия в ситуациях криминогенного и антиобщественного характера	2	2
<b>Тема 7. Безопасность в природной среде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	1	Правила безопасного поведения в природной среде	1	2
	2	Безопасные действия при автономном существовании в природной среде	1	2
	3	Пожарная безопасность в природной среде	1	2
	4	Безопасное поведение в горах	1	2

	5	Безопасное поведение на водоёмах	1	2
	6	Безопасные действия при наводнении, цунами	1	2
	7	Безопасные действия при урагане, смерче, грозе	1	2
	8	Безопасные действия при землетрясении, извержении вулкана	1	2
	9	Экология и её значение для устойчивого развития общества	1	2
<b>Тема 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1	Общие представления о здоровье	1	2
	2	Предупреждение и защита от инфекционных заболеваний	1	2
	3	Профилактика неинфекционных заболеваний	1	2
	4	Психическое здоровье и психологическое благополучие	1	2
	5	Первая помощь при неотложных состояниях	2	2
<b>Тема 9. Безопасность в социуме</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Безопасные способы избегания и разрешения конфликтных ситуаций	1	2
	2	Безопасные способы избегания и разрешения конфликтных ситуаций	1	2
	3	Манипуляция и способы противостоять ей	1	2
	4	Манипуляция и способы противостоять ей	1	2
	5	Современные увлечения. Их возможности и риски	1	2
	6	Цифровая среда - ее возможности и риски	1	2
<b>Тема 10. Безопасность в информационном пространстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	Вредоносные программы и приложения, способы защиты от них	1	2
	2	Опасный и запрещенный контент: способы распознавания и защиты	1	2
	3	Деструктивные течения в интернете, их признаки, опасности	1	2
	4	Сущность понятий "терроризм" и "экстремизм"	1	2
	5	Правила безопасного поведения в цифровой среде	1	2
<b>Тема 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Основы общественно-государственной системы противодействия экстремизму и терроризму	1	2
	2	Основы общественно-государственной системы противодействия экстремизму и терроризму	1	2

3	Опасности вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность, меры защиты	1	2
4	Опасности вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность, меры защиты	1	2
5	Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	1	2
6	Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	1	2
Дифференцированный зачет		2	2
<b>ИТОГО: 72 часа за 1 курс</b>			
<b>ВСЕГО: 72 часа за 2 года обучения</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса «Основы безопасности и защиты Родины» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью.

Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно- методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Основы безопасности жизнедеятельности: 11-й класс: учебник / Б.О.Хренников, Н.В.Гололобов, Л.И.Льяная, М.В.Маслов; под ред.С.Н.Егорова.-2-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2024.

2. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Ю.Г.Сапронов. –М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

#### **Интернет-ресурсы**

**Методические рекомендации для учителей по использованию учебников, включённых в федеральный перечень, при реализации учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» <https://uchitel.club/fgos/fgos-obzh>.**

<https://infourok.ru/main> (Образовательный портал «Инфоурок»)

<http://kuhta.clan.su> Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности»

<http://www.goodlife.narod.ru> Все о пожарной безопасности

<http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь

#### **3.3. Специальные технические средства. Модели**

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Дозиметр;

- Защитный костюм;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный).

#### **3.4. Площадки для практических занятий:**

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения проверочных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Учащийся должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- роль государства в обеспечении национальной безопасности и защиты населения от опасных ситуаций,</li><li>- понимание необходимости граждан к защите Отечества,</li><li>- правила безопасности на дорогах, на природе, личного поведения при ЧС,</li><li>- элементы начальной военной подготовки,</li><li>- правила оказания первой помощи,</li><li>- об общевоисковых уставах, о правилах оказания первой помощи в условиях боевых действий,</li><li>- о боевых свойствах оружия массового поражения и способах защиты от него,</li><li>- о том как противостоять опасностям в цифровой среде</li><li>- правила дорожного движения, основы пожарной безопасности.</li></ul> <p><u>Учащийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оказывать первую помощь при кровотечениях, отравлениях и ожогах</li><li>- соблюдать здоровый образ жизни,</li></ul>	<p>пятибалльная система оценки знаний письменный фронтальный контроль (тестирование открытого и закрытого типов), устный индивидуальный контроль. устный индивидуальный контроль, письменный фронтальный контроль, самоконтроль беседа; составление сравнительной таблицы; анализ деятельности; решение тестов, анализ нормативно-правовых актов; сбор информации и выполнение самостоятельных работ решение проблемных ситуаций; оформление конспектов защита рефератов, электронных презентаций опрос по индивидуальным заданиям; решение тестов; отчет по самостоятельным работам;</p>

**Разработчик:**

КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Преподаватель дисциплины: Чермашенцев Виктор Леович \_\_\_\_\_.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И.В.Каличкина

---

«29» августа 2025г.

**Адаптированная рабочая учебная программа**

**ОУЦ.04. «Охрана окружающей среды»**

профессия: 16675 Повар

квалификация: повар

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «Охрана окружающей среды», разработана на основе комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Пова» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих Протокол № 6 от « 28 » июня 2019 г.

Организация-разработчик:  
КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик:  
преподаватель дисциплины: Меркулова Елена Михайловна \_\_\_\_\_.

Рекомендована:  
методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ  
«Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от  
« 05 » июня 2025 г.

Согласовано  
методист \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУЦ.04. «Охрана окружающей среды»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» по профессии 16675 Повар

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина относится к предметам общеобразовательного цикла

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Охрана окружающей среды» изучается на первом курсе в группах с двухгодичным сроком обучения и является обязательной общеобразовательной учебной дисциплиной, в которой изложены основы рационального природопользования, охраны природы в РФ. Она предусматривает изучение учащимися теоретических основ охраны окружающей среды

Основная цель учебной дисциплины « Охрана окружающей среды» – вооружить будущих выпускников теоретическими и практическими знаниями, необходимыми для рассмотрения экологических проблем на фоне современного состояния окружающей среды.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### знать:

- направления использования и охраны окружающей среды
- экологические проблемы
- использование природных ресурсов;
- нормы и правила поведения в природе

#### уметь:

- рационально использовать природные ресурсы
- строить свои отношения с природой на основе уважения к жизни, человеку и окружающей среде
- обладать экологическим мышлением и экологической культурой
- прогнозировать последствия воздействия человека на природные экосистемы
- анализировать экологические ситуации и делать соответствующие выводы

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> <i>Рефераты, доклады, сообщения.</i> <i>Индивидуальные проекты с использованием информационных технологий.</i> <i>Экскурсии.</i>	-
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУЦ.04. «Охрана окружающей среды»**  
**1 семестр – 36 часов, 2 семестр – 36 часов.**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1 Предмет охраны окружающей среды	1	2
	2 История охраны окружающей среды в России	1	2
	3 Основные понятия и терминология по охране окружающей среды	1	2
<b>Тема 2. Человечество и созданная им среда обитания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Среда жизни человека	1	2
	2 Потребности человека	1	2
	3 Экологические связи человека	1	2
	4 Рост народонаселения и продовольственная проблема	1	2
<b>Тема 3. Антропогенное воздействие на окружающую среду</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1 Классификация антропогенных воздействий	1	2
	2 Масштабы антропогенного воздействия на окружающую природную среду.	1	2
	3 Ноосфера	1	2
	4 Понятие об экологическом кризисе.	1	2
	5 Природные катастрофы и техногенные аварии	1	2
	6 Природные ресурсы и их использование	1	2
<b>Тема 4. Основные загрязнения окружающей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1 Понятие загрязнения окружающей среды	1	2
	2 Виды загрязнителей	1	2
	3 Основные источники загрязнений окружающей среды	1	2
	4 Экологическая ситуация в мире	1	2
	5 Проверочная работа по теме: «Воздействие человека на окружающую среду»	1	2

атмосферного воздуха	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Структура и газовый состав атмосферы	1	2
	2	Источники загрязнения атмосферы	1	2
	3	Последствия загрязнений атмосферы	1	2
	4	Меры по предотвращению загрязнений атмосферного воздуха	1	2
<b>Тема 6. Использование и охрана водных ресурсов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	Роль воды в природе и жизни человека	1	2
	2	Запасы пресной воды на планете	1	2
	3	Использование водных ресурсов	1	2
	4	Источники загрязнений воды	1	2
	5	Рациональное использование и охрана водных ресурсов	1	2
<b>Тема 7. Использование растительных ресурсов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	Значение растений в природе и жизни человека	1	2
	2	Воздействие человека на растительность	1	2
	3	Лес – важнейший растительный ресурс	1	2
	4	Лес и деятельность человека	1	2
	5	Рациональное использование и охрана растительных ресурсов	1	2
<b>Тема 8. Животный мир</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	1	Значение животных в биосфере и жизни человека	1	2
	2	Воздействие человека на животных и причины их вымирания	1	2
	3	Рациональное использование и охрана животных	1	2
	4	Проверочная работа по теме: «Использование и охрана воздуха, воды, растений и животных»	1	
<b>Тема 9. Недра</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Понятие о недрах.	1	2
	2	Классификация полезных ископаемых	1	2
	3	Добыча и использование полезных ископаемых	1	2
	4	Влияние добычи и использования полезных ископаемых на окружающую	1	2

		природную среду		
	5	Рациональное использование полезных ископаемых	1	2
	6	Охрана недр	1	
<b>Тема 10. Земельные ресурсы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Почва – ценнейшее богатство человека	1	2
	2	Структура земельного фонда мира, материков и России	1	2
	3	Хозяйственное значение почв.	1	2
	4	Эрозия почв .Виды эрозий.	1	2
	5	Повышение эффективности использования и охрана земель	1	2
	6	Рациональное использование и охрана почв	1	2
	7	Проверочная работа по теме: «Рациональное использование и охрана недр и земельных ресурсов»	1	
<b>Тема 11. Сельскохозяйственные (аграрные) экосистемы и охрана окружающей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Сельская среда жизни человека	1	2
	2	Сельское хозяйство, как источник продовольственных ресурсов	1	2
	3	Влияние сельскохозяйственной деятельности человека на экологическое равновесие в природе	1	2
	4	Решение проблем воздействия сельского хозяйства на природу	1	2
<b>Тема 12. Городские (промышленные) экосистемы и охрана окружающей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Городская среда жизни человека	1	2
	2	Экологические вопросы строительства в городе	1	2
	3	Дороги и дорожное строительство в городе	1	2
	4	Природоохранная деятельность предприятий.	1	2
	5	Проблемы охраны окружающей среды связанные с ростом городов и промышленности	1	2
	6	Проверочная работа по теме: «Сельская и городская среды жизни человека»	1	2
<b>Тема 13 Направления охраны окружающей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11</b>	
	1	Объекты и принципы охраны окружающей среды.	1	2
	2	Закон Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды».	1	2

3	Особо охраняемые природные территории и объекты.	1	2
4	Инженерная охрана природной окружающей среды.	1	2
5	Природоохранная деятельность предприятий.	1	2
6	Охрана окружающей среды-охрана природных ресурсов.	1	2
7	Пути решения проблем охраны окружающей среды.	1	2
8	Международное сотрудничество в сфере охраны окружающей среды.	1	2
9	Устойчивое развитие-ключевое понятие современности в природоохранной деятельности.	1	2
10	Глобальные экологические проблемы современности	1	2
11	Пути решения глобальных экологических проблем	1	2
Дифференцированный зачет		2	3
<b>ИТОГО: 72 часа за 1 курс</b>			
<b>ВСЕГО: 72 часа за 2 года обучения</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся.

Реализация дисциплины требует наличия специально оборудованной учебной аудитории с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: рабочие столы, стулья, доска  
Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины входят:

наглядные пособия (плакаты, модели, муляжи объектов, составляющих экологическую систему и др.); информационно-коммуникационные средства;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основная литература:

1. Степановских А.С. Прикладная экология: охрана окружающей среды: Учебник для вузов. –М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003. – 751с.
2. Алексеев С.В. Введение в агроэкологию / С.В Алексеев, Б.Б Карыев, - СПб., 2009
3. Ашихмина Т.Я Школьный экологический мониторинг – М., 2009
4. Боголюбов С.А Экологическое право. – М., 2008
5. Экологические основы природопользования / В.М Константинов, Ю.Б Челидзе М АКАДЕМИЯ., 2013

##### Дополнительная литература:

Красная книга России: Правовые акты – М., 2000  
Красная книга России: Животные М., 2001  
Рациональное использование природных ресурсов и охрана природы / В.М Константинов, В.М Галушин, И.А Жигарев, Ю.Б Челидзе. – М., 2009  
Юфит С.С Яды вокруг нас. – М., 2002

##### **Интернет-ресурсы:**

[www.ecoculture.ru](http://www.ecoculture.ru) (Сайт экологического просвещения).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения проверочных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>личностные:</u></p> <p>-устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;</p> <p>-объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;</p> <p>-умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и произв. деятельности человека;</p> <p>-готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;</p> <p><u>метапредметные:</u></p> <p>-овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;</p> <p>-применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>-умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;</p> <p><u>предметные:</u></p> <p>-сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого</p>	<p>беседа;</p> <p>составление сравнительной таблицы;</p> <p>анализ деятельности;</p> <p>решение тестов,</p> <p>анализ нормативно-правовых актов;</p> <p>сбор информации и выполнение самостоятельных работ</p> <p>решение проблемных ситуаций;</p> <p>решение тестов; анализ нормативно – правовых документов</p> <p>оформление конспектов защита рефератов, электронных презентаций</p> <p>отчёт по самостоятельным работам;</p> <p>решение ситуационных задач;</p> <p>опрос по индивидуальным заданиям;</p> <p>решение тестов;</p> <p>отчет по самостоятельным работам;</p>

<p>(сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество—природа»;</p> <p>-сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</p> <p>-владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;</p> <p>-сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде</p>	
---	--

**Разработчики:**

КГБ ПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Преподаватель дисциплины: Меркулова Елена Михайловна \_\_\_\_\_.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины**

**ОУЦ.05 Финансовая грамотность**

по профессии 16675 Повар

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация: 16675 Повар 2-3 разряд

форма обучения - очная

нормативный срок обучения- 1 год 10 месяцев

Енисейск, 2025 г.

Программа ОУЦ. 05 «**Финансовая грамотность**» является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Организация-разработчик: Енисейский многопрофильный техникум

Разработчик: Карташова Галина Витальевна преподаватель.

Согласовано

Методист \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Финансовая грамотность

### 1.1. Область применения программы

Программа является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав вариативной части

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- отличить средства граждан в банках, которые застрахованы ССВ, учесть сумму страхового лимита при размещении денег на банковских депозитах, получить страховое возмещение по вкладу;
- получить необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ и Агентства по страхованию вкладов и выбрать банк для размещения своих сбережений;
- рассчитать размер ежемесячной выплаты по кредиту, определить, может ли семья позволить себе кредит;
- различать банковский кредит, кредит в торговых сетях и микрокредит;
- воспользоваться досрочным погашением кредита или рефинансированием кредита;
- сохранить свои сбережения в периоды высокой инфляции и защитить их от резкого падения курса рубля;
- распознать разные виды финансового мошенничества и отличить финансовую пирамиду от добросовестных финансовых организаций;
- пользоваться банковской картой с минимальным финансовым риском;
- рассчитать выручку от продажи товара и издержки производства товара, различать постоянные и переменные издержки;
- рассчитать прибыль и налог на прибыль, оценить варианты использования прибыли;
- различать организационно-правовые формы предприятия и оценить предпочтительность использования той или иной схемы налогообложения;
- защитить себя от рисков утраты здоровья, трудоспособности и имущества при помощи страхования;

- различать обязательное и добровольное страхование;
- правильно выбрать страховую компанию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**, как:

- рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов;
- пользоваться своими правами на рабочем месте и в случае увольнения;
- использовать профсоюз для защиты прав работников и улучшения условий их труда;
- получить пособие по безработице в случае необходимости;
- читать диаграммы, таблицы и графики;
- рационально использовать полученные доходы на разных этапах жизни семьи;
- контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег;
- отличить плановую покупку от импульсивной, купить нужный товар по более низкой цене; рассчитать общую стоимость владения (ОСВ);
- правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы;
- составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;
- определять приоритеты, если доходы не соответствуют запланированным расходам; пользоваться методом замкнутого круга расходов;
- достигать поставленных финансовых целей через управление семейным бюджетом;
- выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу;
- оценить, что предпочтительнее в данный момент - сберегательный вклад в банке, вложение денег в ПИФ или страхование жизни;
- правильно выбрать ПИФ для размещения денежных средств;
- найти информацию об изменениях курсов валют, защитить свои сбережения от колебаний обменных курсов;
- рационально подготовиться к поездке за границу, купить или продать иностранную валюту по наиболее выгодному обменному курсу;
- различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию;
- определить размер своей будущей пенсии, пользуясь пенсионным калькулятором;
- делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах и правильно выбрать НПФ.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часов, 10 часов практические занятия, 2ч. итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	1
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Содержание обучения по учебной дисциплине « Финансовая грамотность»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	6
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 1. Источники денежных средств семьи</b>	1	Как формируются доходы семьи и от чего они зависят	1	2
	2	Вы и ваша работа	1	2
<b>Раздел 2. Контроль семейных расходов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1	Расходы: как потратить меньше денег, обеспечит более высокий уровень жизни своей семье.	1	2
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление таблицы расходов семьи на разных этапах жизни.		<b>1</b>	2
<b>Раздел 3. Построение семейного бюджета.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Зачем семьи составляют бюджет и как это делается	1	2
	2	Составление бюджета своей семьи	1	2
	<b>Практическое занятие №2.</b> Деловая игра «Семейный бюджет»		<b>1</b>	
<b>Раздел 4. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи .</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Постановка финансовых целей и их достижение через управление семейным бюджетом	1	2
	<b>Практическое занятие №3.</b> Составление финансового плана семьи.		<b>1</b>	
<b>Раздел 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	

<b>Банки и их роль в жизни семьи</b>	1	Банковская система в России	1	
	2	Сберегательные вклады как они работают.	1	
	3	Кредиты- мост между будущими доходами и сегодняшними потребностями.	1	
	<b>Практическое занятие №4.</b> «Расчет срока кредита и величины выплат по кредиту»		<b>1</b>	
<b>Раздел 6. Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Обзор сегмента рынка банковских услуг.	1	
	2	Инвестиции- сбережение на будущее. Акции и облигации	1	2
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение задач «Простые проценты. Сложные проценты по депозиту».		<b>2</b>	
<b>Раздел 7. Валюта в современном мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Что нужно знать о рынке валют, чтобы грамотно распоряжаться семейными сбережениями.	1	2
	2	Вклады и кредиты в валюте.	1	
	<b>Практическое занятие №6</b> Решение ситуативных задач. «В какой валюте выгоднее хранить деньги?»		<b>1</b>	2
	<b>Контрольная работа.</b>		<b>1</b>	
<b>Раздел 8. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости .</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Пенсионный возраст и государственное пенсионное обеспечение.	1	2
	2	Негосударственные пенсионные фонды	1	2
	<b>Практическое занятие № 7</b> «Сравниваем альтернативные способы накопления на пенсию»		<b>1</b>	
<b>Раздел 9. Риски в мире денег</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Финансовые риски и способы защиты от них.	1	2
	2	Экономические кризисы.	1	
	3	Финансовое мошенничество		
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Решение ситуативных задач.		<b>1</b>	

<b>Собственный бизнес</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Чем предпринимательская деятельность отличается от работы по найму.	1	
	2	Как подготовиться к открытию своего дела	1	2
	<b>Практическое занятие №9. «Готовим документы для регистрации своего бизнеса»</b>		<b>1</b>	
<b>Раздел 11. Страхование как способ сокращения финансовых потерь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Что страховать семьям, чтобы уберечь себя от финансовых трудностей.	1	2
	2	Страхование здоровья и жизни	1	
	<b>Практическое занятие № 10 Командная игра «Финансовая Викторина»</b>		<b>1</b>	
<b>Раздел 12. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Налог на доходы физических лиц и его роль в развитии экономики и общества.	2	2
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Итого</b>			<b>36</b>	
<b>В том числе: практические работы</b>			<b>10</b>	
<b>контрольные работы</b>			<b>1</b>	
<b>Всего</b>			<b>36</b>	

### 3. Условия реализации учебной дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета  
Оборудование учебного кабинета: экономики  
Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютер с выходом в Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО — М.: ВИТА-ПРЕСС 2014.
2. Савицкая Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения. - М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.
3. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Профессиональное обучение / Е. В. Савицкая. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 144 с.
4. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. Профессиональное обучение / Е. В. Савицкая. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 198 с.

###### Дополнительные источники:

1. Архипов А. П. Страхование. Твой правильный выбор: Учебное пособие по элективному курсу для 8-9 классов общеобразоват. учрежд.: Предпрофильная подготовка обучающихся. - М.: ВИТА-ПРЕСС, 2005.
2. Ахапкин С. Д. Лоция бизнеса. - М.: ВИТА-ПРЕСС, 2001.
3. Волгин В. В. Открываю автомастерскую: практическое пособие. - М.: Дашков и К, 2009.
4. Дубровин И. А. Поведение потребителей: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2012.
5. Жданова, А. О.  
Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. СПО — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 192 с.,
6. Жданова, А. О.  
Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. СПО / М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 32 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-отличить средства граждан в банках, которые застрахованы ССВ, учесть сумму страхового лимита при размещении денег на банковских депозитах, получить страховое возмещение по вкладу;</li> <li>-получить необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ и Агентства по страхованию вкладов и выбрать банк для размещения своих сбережений;</li> <li>-рассчитать размер ежемесячной выплаты по кредиту, определить, может ли семья позволить себе кредит;</li> <li>-различать банковский кредит, кредит в торговых сетях и микрокредит;</li> <li>-воспользоваться досрочным погашением кредита или рефинансированием кредита;</li> <li>-сохранить свои сбережения в периоды высокой инфляции и защитить их от резкого падения курса рубля;</li> <li>-распознать разные виды финансового мошенничества и отличить финансовую пирамиду от добросовестных финансовых</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>- практических работ</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка за активное участие в поиске необходимой информации</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>

организаций;

- пользоваться банковской картой с минимальным финансовым риском;
- рассчитать выручку от продажи товара и издержки производства товара, различать постоянные и переменные издержки;
- рассчитать прибыль и налог на прибыль, оценить варианты использования прибыли;
- различать организационно-правовые формы предприятия и оценить предпочтительность использования той или иной схемы налогообложения;
- защитить себя от рисков утраты здоровья, трудоспособности и имущества при помощи страхования;
- различать обязательное и добровольное страхование;
- правильно выбрать страховую компанию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать, как:

- рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов;
- пользоваться своими правами на рабочем месте и в случае увольнения;
- использовать профсоюз для защиты прав работников и улучшения условий их труда;
- получить пособие по безработице в случае необходимости;
- читать диаграммы, таблицы и графики;
- рационально использовать полученные доходы на разных этапах жизни семьи;
- контролировать свои расходы и

использовать разные способы экономии денег;

- отличить плановую покупку от импульсивной, купить нужный товар по более низкой цене; рассчитать общую стоимость владения (ОСВ);
- правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы;
- составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;
- определять приоритеты, если доходы не соответствуют запланированным расходам; пользоваться методом замкнутого круга расходов;
- достигать поставленных финансовых целей через управление семейным бюджетом;
- выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу;
- оценить, что предпочтительнее в данный момент - сберегательный вклад в банке, вложение денег в ПИФ или страхование жизни;
- правильно выбрать ПИФ для размещения денежных средств;
- найти информацию об изменениях курсов валют, защитить свои сбережения от колебаний обменных курсов;
- рационально подготовиться к поездке за границу, купить или продать иностранную валюту по наиболее выгодному обменному курсу;
- различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления,

<p>альтернативные способы накопления на пенсию;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-определить размер своей будущей пенсии, пользуясь пенсионным калькулятором;</li><li>-делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах и правильно выбрать НПФ;</li></ul>	
---	--

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Енисейский  
многопрофильный техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 29 » августа 2025 г.

**Адаптированная рабочая программа учебной практики**

**01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях  
питания**

профессия: 16675 Повар

квалификация: повар

для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида  
(умственная отсталость)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

на базе специальных коррекционных классов

Енисейск 2025г.

Адаптированная рабочая программа учебной практики ПМ.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) с учетом их психофизических особенностей. Программа разработана для профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья 8 вида (для лиц с умственной отсталостью), не имеющих основного общего образования.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, мастер производственного обучения.

Рекомендовано: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», приказом № 10 от «05» июня 2025г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>29</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>32</b>

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **01 ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ**

#### **1.1. Область применения программы**

Учебная практика по 01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания является частью основной адаптированной образовательной программы Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енисейский многопрофильный техникум» по профессии 16675 Повар.

На учебной практике происходит освоение обучающимися профессиональных компетенций. Программа учебной практики реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Во время прохождения учебной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Руководство во время учебной практики в учебной группе осуществляет мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы. С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности в учебной лаборатории. Продолжительность занятия во время учебной практики составляет – 6 часов; 30 часов в неделю при возрасте 16-18 лет, согласно трудовому законодательству.

#### **1.2. В структуре адаптированной образовательной программы**

Учебная практика является частью профессионального модуля 01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются: продукты питания, производственное оборудование и инвентарь, технологическое оборудование, производственные цеха.

Виды профессиональной деятельности: приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы; приготовление супов и соусов; художественное оформление блюд; приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни; пользование инструментом и приспособлениями для обработки продуктов; пользование оборудованием овощного цеха, горячего цеха соблюдение технологического процесса, соблюдение санитарных требований и техники безопасности во время работы.

#### **1.3. Цели и задачи учебной практики**

##### **Цели:**

1. Развитие интереса у обучающихся к освоению профессии Повар.

2. Развитие мотивации обучающихся к освоению профессии Повар.
3. Формирование знаний у обучающихся о новых технологиях, современного оборудования и инвентаря.
4. Формирование ответственности, контроля и самоконтроля при выполнении задания.
5. Формирование бережного отношения к материалам, инвентарю, уборочной технике.
6. Развитие профессиональной самостоятельности, экономии, изобретательности.

#### **Задачи:**

1. Формирование знаний, умений и навыков на занятиях по изучению технологических процессов приготовления блюд.
2. Формирование устойчивого внимания и активизации познавательной деятельности.
3. Развитие самостоятельной мыслительной деятельности при изучении нового материала.
4. Развитие навыков самоконтроля и творческого отношения к труду.
5. Формирование сознательности, дисциплины, бережливости, аккуратности, трудолюбия.
6. Формирование высокого профессионального мастерства.

#### **1.4. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**Обладать профессиональными компетенциями:**

ПК. 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК. 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению основных и простых соусы и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов. Готовить и оформлять простые блюда японской кухни, суши, сусими, роллы.

**В результате освоения учебной практики обучающийся должен иметь практический опыт, умение, знание:**

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара</p>	<p>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p>	<p><b>Практический опыт</b>                      Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания                      Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><b>Умение</b>                      Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов                      Использовать посудомоечные машины                      Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования                      Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b>                      Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними                      Требования к качеству, срокам и условиям</p>

		<p>хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p>

		<p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы HACCP в организациях общественного питания</p>
--	--	--

## **1.5. Особенности содержания программы.**

1. Реализация данной программы предполагает, учет индивидуального психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся:

а) Психологические особенности:

- ограниченные возможности здоровья обучающихся;
- нарушение поведения в коллективе;
- невоспитанность, эмоциональная неуравновешенность;
- завышенная или заниженная неадекватная самооценка;
- агрессия в поведении;
- отсутствие навыков коммуникативных способностей.

б) Мотивация и профессиональная направленность обучающихся.

в) Имеющийся уровень знаний полученных на уроках по 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов; 01.02 Художественное оформление блюд; 01.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы; 01.04 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов; 01.05 Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; 01.06 приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни.

## **1.6. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

1. Продолжительность обучения в учебной лаборатории - 560 часов. При обучении в учебной лаборатории по программе учебной практики учитывается обучаемый контингент. Урок учебной практики состоит из вводного, текущего и заключительного инструктажа. В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда. По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все виды работ по профессиональным компетенциям. Основной формой текущего контроля является экспертное наблюдение.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. По окончании освоения программы профессионального модуля 01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания на втором курсе проводится итоговая аттестация (ИА) в форме квалификационного экзамена, на который отводится 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по 01. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 566 учебных часов.

Учебная практика предусматривает основные операции по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Виды практик, и наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
<b>Учебная практика 01. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.</b>		<b>566</b>	
<b>01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>		<b>126</b>	
<b>Тема 1. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Организация работы горячего цеха.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала. 2. Виды и назначение горячих цехов, техническое оснащение и инвентарь горячего цеха.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 2. Подготовка овощей к приготовлению. Обработка овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Первичная обработка овощей.		Экспертное наблюдение

<b>Тема 3. Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, шпинатных, тыквенных, переработанных, томатных, луковых овощей и грибов ручным и с использованием овощерезательной машины, способами.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	18	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Первичная обработка и нарезка овощей и грибов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 4. Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, шпинатных, тыквенных, переработанных, томатных, луковых овощей и грибов ручным и с использованием овощерезательной машины, способами.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	30	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Первичная обработка и нарезка овощей и грибов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	12	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 6. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.		Экспертное наблюдение

<b>Тема 7. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	12	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 8. Приготовление фаршированных овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	12	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление фаршированных овощей.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 9. Приготовление припущенных блюд из овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление фаршированных овощей.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 10. Приготовление тушеных блюд из овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление фаршированных овощей.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 11. Приготовление запеченных блюд из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление запеченных блюд из овощей и грибов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 12. Приготовление блюд из грибов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.		

	3. Приготовление блюд из грибов.		
<b>Учебная практика 01.02 Художественное оформление блюд</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 2. Подготовка овощей к приготовлению. Обработка овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Подготовка овощей к приготовлению. Обработка овощей.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 3. Украшения из корнеплодов. (редис, редька, морковь, свекла)</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала. 2. Виды и назначение горячих цехов, техническое оснащение и инвентарь горячего цеха. 3. Украшения из корнеплодов (редис, редька, морковь, свекла)		Экспертное наблюдение
<b>Тема 4. Оформление салатов из сырых и вареных овощей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Оформление салатов из сырых и вареных овощей.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 5. Оформление</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	

<b>Тема 5. Оформление бутербродов</b>	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Оформление бутербродов		Экспертное наблюдение
<b>Учебная практика 01.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы</b>		<b>152</b>	
<b>Тема 1. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Организация работы кулинарного цеха.</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Организация работы кулинарного цеха.	8	Экспертное наблюдение
<b>Тема 2. Выполнение работ по определению качества рыбы. Требования к качеству рыбы. Выполнение работ по первичной обработке рыбы. чешуйчатой и безчешуйчатой</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Выполнение работ по определению качества рыбы. Требования к качеству рыбы. Выполнение работ по первичной обработке рыбы. чешуйчатой и безчешуйчатой	6	Экспертное наблюдение
<b>Тема 3. Проведение работ по первичной обработке рыбы осетровых пород.</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по первичной обработке рыбы осетровых пород.	6	Экспертное наблюдение
<b>Тема 4. Проведение работ по изготовлению полуфабрикатов из рыбы.</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и	6	Экспертное наблюдение

	посуды. 3. Проведение работ по изготовлению полуфабрикатов из рыбы.		
<b>Тема 5. Проведение работ по подготовке рыбы для фарширования.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по подготовке рыбы для фарширования.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 6. Проведение работ по соблюдению требований к условиям и срокам хранения полуфабрикатов. Проведение работ по подготовке нерыбных морепродуктов ( кальмары, креветки и т.д). Проверочная работа.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по соблюдению требований к условиям и срокам хранения полуфабрикатов. Проведение работ по подготовке нерыбных морепродуктов ( кальмары, креветки и т.д). Проверочная работа. (Первичная обработка рабы чешуйчатой.)		Экспертное наблюдение
<b>Тема 7. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Назначение мясного цеха. Ознакомление с техническим оснащением мясного цеха. Освоение приемов подготовки электромясорубки к работе.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Назначение мясного цеха. Ознакомление с техническим оснащением мясного цеха. Освоение приемов подготовки электромясорубки к работе.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 8. Ознакомление с ассортиментом мяса поступающего на предприятия общественного питания. Проведение работ по определению качества мяса</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Ознакомление с ассортиментом мяса поступающего на предприятия общественного питания. Проведение работ по		Экспертное наблюдение

разными методами. Дефекты мяса.	определению качества мяса разными методами. Дефекты мяса.		
<b>Тема 9. Проведение работ по первичной обработке мяса. Этапы первичной обработки. Проведение работ по размораживанию мяса. Проведение работ по зачистке мяса. Проведение работ по обвалке мяса. Проведение работ по жилровке мяса. Освоение приемов работы с универсальным приводом.</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по первичной обработке мяса. Этапы первичной обработки. Проведение работ по размораживанию мяса. Проведение работ по зачистке мяса. Проведение работ по обвалке мяса. Проведение работ по жилровке мяса. Освоение приемов работы с универсальным приводом.	6	Экспертное наблюдение
<b>Тема 10. Освоение приемов безопасной работы с инвентарем мясного цеха. Освоение приемов безопасной работы с оборудованием мясного цеха. Проведение работ по правилам использования производственного оборудования мясного цеха</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Освоение приемов безопасной работы с инвентарем мясного цеха. Освоение приемов безопасной работы с оборудованием мясного цеха. Проведение работ по правилам использования производственного оборудования мясного цеха	6	Экспертное наблюдение
<b>Тема 11. Проведение работ по изготовлению порционных натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и	6	Экспертное наблюдение

из говядины (лангет, антрекот, бифштекс).	посуды. 3. Проведение работ по изготовлению порционных натуральных полуфабрикатов из говядины (лангет, антрекот, бифштекс).		
Тема 12. Проведение работ по изготовлению порционных натуральных полуфабрикатов из говядины (филе, ромштекс, говядина духовая).	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по изготовлению порционных натуральных полуфабрикатов из говядины (филе, ромштекс, говядина духовая).		Экспертное наблюдение
Тема 13. Проведение работ по изготовлению порционных панированных полуфабрикатов из говядины. Проведение работ по изготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (гуляш, шашлык).	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по изготовлению порционных панированных полуфабрикатов из говядины. Проведение работ по изготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (гуляш, шашлык).		Экспертное наблюдение
Тема 14. Проведение работ по изготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу, поджарка). Проведение работ по изготовлению мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из говядины.	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по изготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу, поджарка). Проведение работ по изготовлению мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из говядины.		Экспертное наблюдение
Тема 15. Проведение работ по	<b>Содержание занятия:</b>	6	

<p><b>Тема 15. Проведение работ по обработке субпродуктов (ноги, кости). Проведение работ по обработке субпродуктов (печень, почки, легкие, сердце). Проведение работ по выполнению требований к качественной оценке субпродуктов.</b></p>	<p>1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по обработке субпродуктов (ноги, кости). Проведение работ по обработке субпродуктов (печень, почки, легкие, сердце). Проведение работ по выполнению требований к качественной оценке субпродуктов.</p>		<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>Тема 16. Проведение работ по органолептической оценке птицы. Проведение работ по обработке потрошеной птицы. Проведение работ по изготовлению полуфабрикатов из птицы. Проведение работ по организации хранения мяса птицы и полуфабрикатов из нее.</b></p>	<p><b>Содержание занятия:</b></p> <p>1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по органолептической оценке птицы. Проведение работ по обработке потрошеной птицы. Проведение работ по изготовлению полуфабрикатов из птицы. Проведение работ по организации хранения мяса птицы и полуфабрикатов из нее.</p>	<p>6</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>Тема 17. Проведение работ по приготовлению блюд из рыбы (отварных, жареных, запеченных).</b></p>	<p><b>Содержание занятия:</b></p> <p>1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по приготовлению блюд из рыбы (отварных, жареных, запеченных).</p>	<p>12</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>Тема 18. Проведение работ по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы.</b></p>	<p><b>Содержание занятия:</b></p> <p>1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и</p>	<p>6</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

	посуды. 3. Проведение работ по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы.		
<b>Тема 19. Проведение работ по приготовлению блюд из вареного, жареного, тушеного, рубленого, запеченного мяса.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по приготовлению блюд из вареного, жареного, тушеного, рубленого, запеченного мяса.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 20. Проведение работ по приготовлению блюд из субпродуктов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по приготовлению блюд из субпродуктов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 21. Проведение работ по приготовлению блюд из котлетной массы.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	12	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по приготовлению блюд из котлетной массы.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 22. Проведение работ по приготовлению блюд из домашней птицы (отварной, тушеных, фаршированной).</b>	<b>Содержание занятия:</b>	12	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Проведение работ по приготовлению блюд из домашней птицы (отварной, тушеных, фаршированной).		Экспертное наблюдение
<b>Учебная практика 01.04 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 1. Правила техники</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	

<b>Тема 1. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению.</b>	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 2. Приготовление бульонов и отваров.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление бульонов и отваров.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 3. Приготовление заправочных супов</b>	<b>Содержание занятия:</b>	12	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление заправочных супов		Экспертное наблюдение
<b>Тема 4. Приготовление супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовым</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовым		Экспертное наблюдение
<b>Тема 5. Приготовление овощных и картофельных супов</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление овощных и картофельных супов		Экспертное наблюдение
<b>Тема 6. Приготовление ухи.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	

<b>Тема 6. Приготовление ухи.</b>	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление ухи.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 7. Приготовление солянки</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление солянки		Экспертное наблюдение
<b>Тема 8. Приготовление супов-пюре.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление супов-пюре.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 9. Приготовление прозрачных супов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление прозрачных супов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 10. Приготовление холодных супов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных супов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 11. Приготовление молочных супов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление молочных супов.		

<b>Тема 12. Приготовление соусов с мукой</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление соусов с мукой		Экспертное наблюдение
<b>Тема 13. Приготовление яично-маслянных соусов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление яично-маслянных соусов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 14. Приготовление масляных смесей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление масляных смесей		Экспертное наблюдение
<b>Тема 15. Приготовление соусов на растительном масле.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление соусов на растительном масле.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 16. Приготовление заправок на растительном масле.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление заправок на растительном масле.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 17. Приготовление соусов сладких.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и		Экспертное наблюдение

	посуды. 3. Приготовление соусов сладких.		
<b>Учебная практика 01.05 Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>		<b>120</b>	
<b>Тема 1. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению.</b>  <b>Организация работы горячего цеха.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Организация работы горячего цеха.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 2. Приготовление рассыпчатых каш.</b> <b>Приготовление вязких каш.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление рассыпчатых каш. Приготовление вязких каш.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 3. Приготовление гарниров из круп</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление гарниров из круп		Экспертное наблюдение
<b>Тема 4. Приготовление блюд из каш. Запеканка пшенная.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление блюд из каш. Запеканка пшенная.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 5. Взвешивание</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	

<b>Тема 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление блюд из бобовых. макаронных изделий.</b>	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление блюд из бобовых. макаронных изделий.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 6. Обработка яиц, проверка на качество. Технология приготовления и отпуск жареных яичных блюд.</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Обработка яиц, проверка на качество. Технология приготовления и отпуск жареных яичных блюд.	6	Экспертное наблюдение
<b>Тема 7. Приготовление Омлета натурального. Фаршированные омлеты</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление Омлета натурального. Фаршированные омлеты	6	Экспертное наблюдение
<b>Тема 8. Приготовление запеченных яичных блюд.</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление запеченных яичных блюд	6	Экспертное наблюдение
<b>Тема 9. Технология приготовления и отпуск горячих творожных блюд. Пудинг из творога на</b>	<b>Содержание занятия:</b> 1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	Экспертное наблюдение

<b>пару.</b>	3. Приготовление и отпуск горячих творожных блюд. Пудинг из творога на пару		
<b>Тема 10. Приготовление жареных творожных блюд.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление жареных творожных блюд.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 11. Приготовление запеченных творожных блюд.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление запеченных творожных блюд.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 12. Приготовление дрожжевого теста. Пирожки печеные.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление запеченных творожных блюд.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 13. Приготовление расстегаев.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление расстегаев.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 14. Приготовление закрытых пирогов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление закрытых пирогов.		Экспертное наблюдение

<b>Тема 15. Оладьи с яблоками.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Оладьи с яблоками.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 16. Выпекание блинов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Выпекание блинов..		Экспертное наблюдение
<b>Тема 17. Блинчики фаршированные.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Блинчики фаршированные.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 18. Приготовление изделий из слоеного теста.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление изделий из слоеного теста.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 19. Приготовление открытых пирогов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление открытых пирогов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 20. Приготовление профитролей.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.		Экспертное наблюдение

	3. Приготовление профитролей.		
<b>Учебная практика 01.06 приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Техника безопасности при работе в учебной мастерской. Подготовка продуктов к приготовлению блюд японской кухни.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	3	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Правила техники безопасности при подготовке продуктов питания к приготовлению. Техника безопасности при работе в учебной мастерской. Подготовка продуктов к приготовлению блюд японской кухни.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 2. Приготовление и оформление основных и простых соусов и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	3	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление и оформление основных и простых соусов и пасты для приготовления и оформления суши, сашими, роллов.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 3. Приготовление и оформление основных и простых популярных блюд японской кухни.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление и оформление основных и простых популярных блюд японской кухни.		Экспертное наблюдение
<b>Тема 4. Приготовление и оформление простых супов японской кухни</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и		Экспертное наблюдение

	посуды. 3. Приготовление и оформление простых супов японской кухни		
<b>Тема 5. Приготовление и оформление простых и популярных суши, роллы, сашими.</b>	<b>Содержание занятия:</b>	6	
	1. Организация рабочего места 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление простых и популярных суши, роллы, сашими		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>560</b>	

### **3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- учебной лаборатории, оборудованной современными техническими средствами, рабочими местами.

##### **Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:**

- Стол с ванной моечной;
- моечная ванна;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи;
- мясорубка;
- пароконвектомат;
- электрическая плита;
- фритюрница, гриль;
- пекарный шкаф;
- сковороды;
- сковороды порционные;
- баки;
- кастрюли;
- миски;
- шумовка;
- сито;
- дуршлаг;
- веселка;
- венчик;
- ложки столовые;
- ложки разливные;
- мерная кружка;
- глубокий противень;
- тарелки глубокие, мелкие, закусочные;
- соусник;
- ванна моечная трехсекционная;
- посудомоечная машина;
- стеллажи для сушки и хранения посуды,
- стеллажи для сушки и хранения посуды;

- Куттер;
- Стол упаковщик;
- Экран для проектора;
- Проектор.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования;
2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебные пособия / составители А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с.
4. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебные пособия / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021.-175 с.
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебные пособия / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 189 с.
6. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

#### **Интернет-ресурсы:**

Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы учебной практики базируется на изучении

общефессиональных дисциплин ОП.01Оборудование предприятий общественного питания; ОП.02 Основы калькуляции и учета; ОП.03 Производственная санитария и гигиена труда; ОП.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов; 01.02 Художественное оформление блюд; 01.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из рыбы; 01.04 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов; 01.05 Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; 01.06 приготовление и оформление суши, сашими, роллов, супов, простых блюд японской кухни.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практики: педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса. Организация проведения производственной практики осуществляется мастером п/о, который несет ответственность за выполнение программы производственной практики. По требованиям ФГОС СПО при реализации ППКРС мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии Повар выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ за полугодия и год в целом. Промежуточная аттестация учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

В процессе учебной практики особое внимание должно быть обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт, умение, знание
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p><b>Практический опыт</b></p> <p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><b>Умение</b></p> <p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

		<p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b>Практический опыт</b>  Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос  Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><b>Умение</b>  Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения  Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  Производить обработку овощей, фруктов и грибов  Нарезать и формовать овощи и грибы  Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить блюда и гарниры из овощей  Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка  Порционировать, сервировать и отпускать блюда,</p>

		<p>напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Знание</b></p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--

### **Повар 2-го разряда**

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей,

промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### **Повар 3-го разряда**

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, мастер производственного обучения.

