

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

методист

Шлякова Г.Г.

« 23 » июня 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

зав. отд. очн. формы обуч.

Грамотина А.С.

« 23 » июня 2026 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины
адаптационного цикла
«Социально-бытовые навыки: технология подготовки сырья и
материалов для пищевых производств»
по профессиональной подготовке для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
по профессии «Рабочий зелёного хозяйства»
2026-2028 годы обучения**

Разработчик:

преподаватель Дмитриева А.М.

п. Агролес 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА «СОЦИАЛЬНО-БЫТОВЫЕ НАВЫКИ»	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА «СОЦИАЛЬНО-БЫТОВЫЕ НАВЫКИ: технология подготовки сырья и материалов для пищевых производств»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа практического курса «Социально-бытовые навыки: технология подготовки сырья и материалов для пищевых производств» адаптационного учебного цикла является частью адаптированной профессиональной образовательной программы по профессиональной подготовке для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов по профессии «Рабочий зеленого хозяйства», осваивающих следующий вид профессиональной деятельности: Производственно-технологическая деятельность в области декоративного садоводства.

Рабочая программа разработана с учетом рабочей программы воспитания и календарным планом воспитательной работы ИЦПО.

1.2. Цель и задачи освоения практического курса «Социально-бытовые навыки: технология подготовки сырья и материалов для пищевых производств»

Цель программы: формирование у обучающихся с ОВЗ и инвалидов социально-бытовых представлений и навыков, необходимых для подготовки к самостоятельной жизни и успешной адаптации в социум.

Задачи программы:

Для достижения поставленной цели необходимо решение следующих задач:

1. Формирование и закрепление социально-бытовых навыков в трудовой, практической, индивидуальной и коллективной деятельности.
2. Формирование основ социальной ориентировки на основе расширения круга социально-нравственных представлений об окружающем мире.
3. Формирование культурно-гигиенических навыков, навыков самообслуживания.

4. Создание основы для проявления самостоятельности в дальнейшей жизни.
5. Развитие мелкой и общей моторики.
6. Воспитание бережливости, аккуратности в процессе действий с предметами домашнего обихода, предметами гигиены, обогащение опыта самостоятельных действий в бытовых процессах.
7. Воспитание привычки к здоровому образу жизни.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Сроки реализации программы – 1 год 10 месяцев – 47 часов:

1 год обучения – 35 часов,

2 год обучения – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА

Результатами освоения практического курса «Социально-бытовые навыки: технология подготовки сырья и материалов для пищевых производств» адаптационного цикла являются:

- сформированность у обучающихся:
- социально-бытовых навыков в трудовой, практической, индивидуальной и коллективной деятельности;
- основ социальной ориентировки на основе расширения круга социально-нравственных представлений об окружающем мире;
- навыков поведения в быту;
- навыков самообслуживания;
- культурно-гигиенических навыков;
- представлений и знаний о нормах культуры, этики;
- навыков общения и поведения;
- навыков ручного труда (использование ручного и автоматизированного кухонного инструмента);
- минимальной бытовой грамотности;
- навыков безопасного поведения на улице и дома;
- навыков ремонта и пошива необходимых в быту изделий;
- навыки подготовки сырья для приготовления.
- развитие познавательных функций, эмоционально-волевой сферы, поведенческого репертуара;
- развитие позитивных качеств личности;
- повышение ответственности, дисциплины, внимательного отношения к себе и людям, толерантность;
- сохранение и укрепление физического и психического здоровья обучающихся;
- ориентировка в бытовых вещах и технических объектах;
- ознакомление обучающихся с социально-бытовой сферой;

Контроль за прохождением практического курса осуществляет мастер
производственного обучения.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА

3.1. Объем практического курса и виды учебной работы:

Виды учебной работы	Кол-во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47 ч.
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	47 ч.
<u>Всего:</u>	<u>47 ч.</u>

3.2. Тематический план и содержание практического курса

Тип занятий	Содержание учебного материала	Объем часов	Личностные результаты
1 курс 1 семестр 30 ч.			
Введение в профессию			
Тема 1. Общие сведения, виды профессий.	-Предмет труда — люди, их потребности, состояние, взаимоотношения. -Необходимость разных профессий.	2	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Тема 2. Подготовитель пищевого сырья и материалов.	- Виды пищевого сырья и материалов и их характеристика. - Технологические операции по подготовке сырья. - Оборудование и приспособления - Охрана труда и техника безопасности.	4	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Машины и механизмы различных систем для подготовки сырья и материалов для пищевых производств			
Тема 4. Техника безопасности при работе с машинами и механизмами различных систем подготовки сырья и материалов.	- Зачем нужна безопасность. - Общие правила для всех систем. -Специальные требования (по группам систем).	3	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Тема 5. Профессиональные машины для подготовки сырья и материалов. Виды, отличия, применение.	-Механическая обработка овощей. -Виды машин. -Отличия.	3	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Санитарно-гигиеническое оборудование, моющие средства и расходные материалы			
Тема 7. Устройство и принцип работы дозирующих	-Виды устройств. -Гигиена в лаборатории. Меры предосторожности.	2	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7

устройств: от бытовых диспенсеров до лабораторных дозаторов.			
Тема 8. Моющие средства для моечных машин.	-Общие сведения о моющих средствах; -Правила техника безопасности при работе с разными видами моющих средств.	2	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Виды подготовки сырья и материалов			
Тема 9. Очистка и доочистка овощей, фруктов и корнеплодов; срезание ботвы, отделение мякоти фруктов от косточек, снятие кожуры.	-Применение оборудования, инвентаря, расходных материалов для подготовки сырья и материалов; -Контроль качества отобранных продуктов; -Утилизация продуктов; -Контроль качества отобранных продуктов.	6	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Тема 10. Отбраковка нестандартных и незрелых овощей и фруктов.	-Различие нестандартных и незрелых овощей и фруктов; -Нестандартные и незрелые овощи и фрукты; -Правильная утилизация.	3	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Технологические процессы мойки сырья и продуктов водой или моющими растворами			
Тема 11. Вымачивание, промывка сырья в мойках до полного удаления загрязнений.	-Определение оптимальной концентрации и времени вымачивания для эффективного удаления загрязнений; -Методов подготовки ванн для вымачивания, включая очистку, дезинфекцию и поддержание температуры; -Контроль процесса вымачивания и промывки сырья, корректируя параметры при необходимости; -Владение методами контроля качества очищенного сырья после процедуры	5	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7

	вымачивания.		
1 курс 2 семестр 5 ч.			
Тема 12. Промывка яиц, разбивание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка.	-Промывка яиц по САНПИНу; -Качество яиц; -Брак, нестандартные яйца; -Визуальная оценка и характеристика яиц; -Соблюдение требований безопасности при работе с яйцами и скорлупой.	5	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
2 курс 3 семестр 12 ч.			
Тема 13. Ошпаривание миндаля и других орехов, очистка от кожуры, замачивание чернослива и других сухофруктов, отделение мякоти от косточек.	-Очистка орехов от кожуры после ошпаривания, включая механическое удаление кожуры или другие способы; -Проведение ошпаривания орехов с использованием кипятка или горячей воды с учетом оптимального времени и температуры; -Подготовка растворов для замачивания с учетом соотношения воды, сахара, соли или других добавок; -Различия степени готовности сухофруктов после замачивания; -Очистка мякоти от остатков косточек и других примесей; -Обработка продукции с соблюдением санитарных и гигиенических требований.	4	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Обеспечение чистоты и порядка на рабочем месте			
Тема 14. Сбор пищевых отходов	-Виды пищевых отходов, отделение их от общего мусора; -Оборудование для сбора и переработки пищевых отходов; -Обеспечение безопасности и гигиеничности рабочего места при сборе пищевых отходов;	5	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7

	-Вывоз пищевых отходов, экологические проблемы.		
Тема 15. Соблюдение чистоты и порядка на рабочем месте.	-Организация рабочего пространства; -Методы, техника уборки и поддержания порядка на рабочем месте; -Уход за инструментами, оборудованием и материалами; -Стандарты, требования к чистоте и порядку на рабочем месте в соответствии с санитарными нормами и правилами охраны труда.	3	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7
Всего:		47	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация практического курса требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- ПК с выходом в интернет;
- мультимедиапроектор;
- экран;

Оборудование лаборатории:

- рабочее место по количеству обучающихся;
- производственные столы;
- стеллажи металлические;
- моечное оборудование;
- кухонный инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

1. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров – М.:

Издательский центр «Академия», 2013.

2. Товароведение продовольственных товаров. – учебное пособие для средн. проф. образования. – 2023 г.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. Учебник – М.: ОИЦ Академия, 2010.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Сформированность у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> -социально-бытовых навыков в трудовой, практической, индивидуальной и коллективной деятельности; -основ социальной ориентировки на основе расширения круга социально-нравственных представлений об окружающем мире; -навыков поведения в быту; -навыков самообслуживания; -культурно-гигиенических навыков; -представлений и знаний о нормах культуры, этики; -навыков общения и поведения; -минимальной бытовой грамотности; -навыков безопасного поведения на улице и дома; -навыков обслуживания пожилых родственников; - развитие познавательных функций, эмоционально-волевой сферы, поведенческого репертуара; 	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка выполнения практического задания</p> <p>Опрос устный</p>

<ul style="list-style-type: none"> - развитие позитивных качеств личности; - повышение ответственности, дисциплины, внимательного отношения к себе и людям, толерантность; - сохранение и укрепление физического и психического здоровья обучающихся; - ориентировка в бытовых вещах и технических объектах; - ознакомление обучающихся с социально-бытовой сферой; 	
<p>Сформированность у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыков ручного труда (использование ручного и автоматизированного кухонного инструмента); 	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка выполнения практического задания</p> <p>Опрос устный</p>

