

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

СОГЛАСОВАНО

методист

Шлыкова Г.Г. Шлыкова

« 29 » сентября 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

зав. отделением очной формы
обучения

Грамотина А.С. Грамотина

« 29 » сентября 2026 г.

Рабочая программа

Адаптационного цикла по учебной практике

Социально-бытовые навыки: технология подготовки сырья и материалов для
пищевых производств

По профессиональной подготовке обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья по профессии «Рабочий зеленого хозяйства»

На 2026-2028 учебный год

Разработчик:

мастер п.о. высшей квалификационной категории

А.В. Эйхман _____

Пояснительная записка.

1.1 Организация учебной и производственной практики.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций и может реализовываться концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями:

1 сем. - 30 часов (октябрь – декабрь) - концентрированно;

2 сем. - 30 часов (февраль - май) - концентрированно,

1 сем. - 30 часов (октябрь – декабрь) концентрированно,

2 сем. - 30 часов (февраль - май) – концентрированно.

всего - 120 часов.

Контроль за производственной практикой осуществляет мастер производственного обучения. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Цель учебной практики

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений по подготовке сырья и материалов к использованию в пищевых производствах, приобретение первоначального опыта выполнения трудовых действий в условиях, приближенных к реальному производству, и адаптация к содержанию и режиму профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

1. Адаптационные задачи

- Сформировать представление о структуре рабочего процесса на пищевом производстве и месте операции подготовки сырья в общей технологической цепочке.
- Помочь обучающемуся адаптироваться к ритму и режиму производственной деятельности — последовательности операций, темпу работы, чередованию труда и отдыха.
- Выработать устойчивые навыки самоконтроля: проверка собственного результата по образцу, сверка с инструкционной картой, исправление ошибок.

- Снизить тревожность перед выполнением практических задач через пошаговое обучение, многократный повтор и пооперационный показ.

2. Обучающие задачи

- Научить подготавливать рабочее место: выбор и расстановка инвентаря, проверка исправности оборудования и весоизмерительных приборов.
- Сформировать умения приёмки сырья по количеству и качеству, органолептической оценки, сортировки и отбраковки.
- Отработать технологии механической обработки сырья — мойка, очистка, доочистка, измельчение, нарезка, просеивание, дозирование, смешивание.
- Научить соблюдать технологические режимы (температурные, временные) при размораживании, вымачивании, подогреве сырья.
- Сформировать навыки работы с весоизмерительными приборами и мерной посудой, соблюдения норм расхода и потерь сырья.

3. Воспитательные задачи

- Воспитывать дисциплинированность, аккуратность, ответственное отношение к порученному делу и качеству результата.
- Формировать привычку соблюдать требования охраны труда, санитарии, гигиены и личной чистоты на рабочем месте.
- Развивать коммуникативные навыки: умение обращаться за помощью к наставнику, работать рядом с другими обучающимися, соблюдать субординацию.

4. Коррекционно-развивающие задачи *(специфичны для адаптированной программы)*

- Развивать мелкую моторику и координацию движений при выполнении ручных операций (очистка, нарезка, взвешивание).
- Корректировать и развивать внимание, память, наглядно-действенное мышление через работу по образцу, схемам, инструкционным картам.
- Развивать умение планировать последовательность действий и удерживать инструкцию в течение времени выполнения задания.
- Формировать умение переносить усвоенный приём на аналогичные задачи с минимальной помощью педагога.

1.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Выпускник готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

ВПД - Производственно-технологическая деятельность в области подготовки сырья и материалов для пищевых производств.

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Работать в команде, общаться с коллегами, руководством.

ПК 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, инструменты и средства измерения к работе с сырьём и материалами

Трудовые действия

- Подготовка рабочего места и зоны подготовки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами организации.
- Проверка исправности технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте, соблюдение стандартов чистоты.
- Упаковка и складирование сырья, материалов и остатков с учётом требований безопасности и условий хранения.

Необходимые умения

- Выбирать инвентарь, инструменты и оборудование под вид выполняемой работы и безопасно ими пользоваться.
- Проверять работоспособность оборудования и весоизмерительных приборов.
- Мыть, чистить и дезинфицировать оборудование и инвентарь после использования.
- Рационально организовывать рабочее место.

ПК 2. Принимать, сортировать и оценивать качество сырья и материалов

Трудовые действия

- Приёмка сырья и материалов по количеству и качеству, проверка сопроводительных документов.
- Органолептическая оценка качества сырья (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус).

- Сортировка и отбраковка нестандартного и дефектного сырья.
- Размещение и хранение сырья до использования с соблюдением температурных и санитарных режимов.

Необходимые умения

- Пользоваться сопроводительной и нормативно-технической документацией.
- Определять доброкачественность сырья органолептическим способом.
- Отбраковывать дефектное сырьё, определять количество отходов.
- Соблюдать сроки, условия и режимы хранения сырья.

ПК 3. Выполнять подготовку сырья и материалов к производству вручную и с применением оборудования

Трудовые действия

- Механическая обработка и очистка сырья (мойка, очистка, доочистка, зачистка).
- Измельчение, нарезка, просеивание, дозирование, взвешивание, смешивание.
- Размораживание, вымачивание, подогрев сырья в соответствии с технологическими режимами.
- Подготовка растворов заданной концентрации, расходных материалов и упаковки.

Необходимые умения

- Производить подготовку сырья и материалов вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин.
- Выбирать и применять технологические режимы обработки сырья.
- Пользоваться весоизмерительными приборами и мерной посудой.
- Соблюдать нормы расхода и потерь сырья.

ПК 4. Вести учётно-отчётную документацию и соблюдать требования охраны труда, санитарии и гигиены

Трудовые действия

- Ведение записей о расходе сырья, выходе полуфабрикатов и результатах контроля.
- Оформление заявок на сырьё и материалы.
- Соблюдение требований охраны труда, санитарных норм и правил личной гигиены.
- Уборка рабочего места и обработка отходов.

Необходимые умения

- Заполнять учётную и отчётную документацию, в том числе в электронном виде.
- Соблюдать требования охраны труда, пожарной и санитарной безопасности.
- Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях.
- Соблюдать нормы личной гигиены.

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

1 курс 1 семестр
Учебная практика 30 часов.

№ темы	Наименование темы	Всего часов	Личностные результаты
<i>Тема 1. Общие сведения, виды профессий-6 часов.</i>			
1.	1. Предмет труда — люди, их потребности, состояние, взаимоотношения. Необходимость разных профессий.	6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
<i>Тема 2. Подготовитель пищевого сырья и материалов 24 часа.</i>			
2.	1. Виды пищевого сырья и материалов и их характеристика.	6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
	2. Технологические операции по подготовке сырья.	6	
	3. Оборудование и приспособления	6	
	4. Охрана труда и техника безопасности.	6	
Всего за 1 семестр		30ч	

1 курс 2 семестр
Учебная практика 30 часов.

№ темы	Наименование темы	Всего часов	Личностные результаты
Тема 1. Техника безопасности при работе с машинами и механизмами различных систем подготовки сырья и материалов. Виды, отличия, применение-12 часов.			
1.	1. Зачем нужна безопасность. Общие правила для всех систем. 2. Специальные требования (по группам систем).	6 6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
Тема 2. Профессиональные машины для подготовки сырья и материалов. Виды, отличия, применение-12 часов.			
2.	1. Виды машин и их отличия. 2. Механическая обработка овощей.	6 6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
Тема 3. Санитарно-гигиеническое оборудование, моющие средства и расходные материалы-6 часов.			
3.	1. Виды устройств. Гигиена в лаборатории. Меры предосторожности.	6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
Всего за 2 семестр		30ч	

2 курс 1 семестр
Учебная практика 30 часов.

№ темы	Наименование темы	Всего часов	Личностные результаты
Тема 1. Моющие средства для моечных машин-12 часов.			
1.	1. Общие сведения о моющих средствах. 2. Правила техника безопасности при работе с разными видами моющих средств	6 6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
Тема 2. Виды подготовки сырья и материалов-12 часов.			
2.	1. Применение оборудования, инвентаря, расходных материалов для подготовки сырья и материалов. 2. Контроль качества отобранных продуктов. Утилизация продуктов.	6 6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
Тема 3. Очистка и доочистка овощей, фруктов и корнеплодов, срезание ботвы, отделение мякоти фруктов от косточек, снятие кожуры-6 часов.			

1.	1. Методы подготовки ванн для вымачивания, включая очистку, дезинфекцию и поддержание температуры;	6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
Всего за 1 семестр		30ч	

2 курс 2 семестр
Учебная практика 30 часов

№ темы	Наименование темы	Всего часов	Личностные результаты
<i>Тема 1. Сбор пищевых отходов-6 часов.</i>			
1.	1. Виды пищевых отходов, оборудование для сбора и переработки пищевых отходов.	6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
<i>Тема 2. Виды подготовки сырья и материалов-12часов.</i>			
2.	1. Применение оборудования, инвентаря, расходных материалов для подготовки сырья и материалов.	6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
	2.Контроль качества отобранных продуктов. Утилизация продуктов. Вывоз пищевых отходов, экологические проблемы.	6	
<i>Тема 3. Соблюдение чистоты и порядка на рабочем месте-12 часов.</i>			
1.	1. Организация рабочего и пространства. Методы, техника уборки и поддержания порядка на рабочем месте. Уход за инструментами, оборудованием и материалами.	6	ЛР-2, ЛР-3, ЛР- 7
	2.Стандарты, требования к чистоте и порядку на рабочем месте в соответствии с санитарными нормами и правилами охраны труда.	6	
Всего за 1 семестр		30ч	

1.4 Учебно-материальная база ОПОП ГБПОУ НСО
«Искитимский центр профессионального обучения» реализации
ОПОП подготовки квалифицированных рабочих по профессии
«Рабочий зеленого хозяйства»

	ЛАБОРАТОРИИ	№	ОБОРУДОВАНИЕ
--	--------------------	----------	---------------------

1	технология производства продукции растениеводства	Каб. 42, 2 корп	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, комплект учебно-методической документации по модулю, комплект специализированного оборудования по темам модуля.
2	технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;	Каб. 44, 2 корп	Персональный компьютер, мультимедийное оборудование, учебная литература, наглядные пособия, плакаты, плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные, миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные, посуда и инвентарь, комплект учебно-методической документации.

1.5 Список литературы.

1. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров - М.: 11 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.