

**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Информационные технологии в профессиональной
деятельности**

Цикл профессиональный

Код УД: ОП 06 –общепрофессиональная учебная дисциплина

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

2018 г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 1 от 30.08. 2018 г.

Председатель: Щербинина М.Н. _____

Программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС)
по специальности:
19.02.03. Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Зам. директора по УР

_____ А.А.Смирнова

Автор: Красовская Т.В.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании психолого-медико-педагогического
консилиума ОГБПОУ КТЭК

Протокол

от __18.05__ 2018 г. № __1__

Председатель ПМПК _____

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий., утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Гончарук А. С.-преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 **Информационные технологии в профессиональной деятельности** является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место рабочей адаптированной дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 **Информационные технологии в профессиональной деятельности** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

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

В результате освоения рабочей адаптированной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения рабочей адаптированной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной деятельности.

В результате изучения рабочей адаптированной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
------	---

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1	Планировать основные показатели производства продукции и оказание услуг в области производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -102часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 34часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной адаптированной рабочей дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	58
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
реферат	10
подготовка презентаций, сообщений	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов всего	Аудиторно	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>					
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации			74	50		24		
Тема 1.1. Информатика. Информация свойства информации. Технология автоматизированной обработки информации.	Содержание учебного материала.	2	2	2			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5	
	1. Общий состав и структура основных устройств персональных ЭВМ и вычислительных систем.							
	Самостоятельная работа.		3	8				8
	1. Нарисовать схему базовых элементов ПК							
2. Подготовка рефератов по теме «История развития вычислительной техники»								
Тема 1.2. Программное обеспечение вычислительной техники:	Содержание учебного материала.	2	2	2			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3;	

классификация.							ПК5.1-ПК5.5	
	1.	Операционные системы и оболочки.						
	2.	Антивирусные средства защиты.						
	3.	Архивы как форма хранения информации. Архиваторы.						
	4.	Прикладные программные средства.						
	5.	Текстовые процессоры, электронные таблицы, СУБД, графические редакторы.						
	6.	Информационно-поисковые автоматизированные системы: понятие, состав, виды.						
	Самостоятельная работа.							
	1.	Подготовка рефератов на тему «Обзор рынка компьютерных программ»	3	2			2	
Тема 1.3. Организация размещения, хранения, обработки, поиска и передачи информации.	Практические занятия.			8	8			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	1.	Рабочий стол. Главное меню ОС MS Windows.						
	2.	Понятие файла. Характеристика файла. Файловая система.						
	3.	Файловые операции :копирование, перемещение, удаление						
	4.	Работа с носителями информации.						
Тема 1.4.	Практические занятия.		3	2	2			ОК 01-ОК 09;

Прикладное программное обеспечение.							ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	1.	Знакомство с программой Текстовый процессор Word2007.					
	2.	Знакомство с программой. Компьютерные электронные таблицы Excel 2007.					
	3.	Знакомство с программой. Система управления базами данных Access 2007.					
	4.	Знакомство с программой. Компьютерные презентации PowerPoint 2007.					
	Самостоятельная работа.			8			8
1.	Подготовка компьютерных презентаций.						
Тема 1.5. Текстовый процессор Word 2007.	Практические занятия.		3	14	14		ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	1.	Основные элементы окна. Работа с панелями инструментов.					
	2.	Работа с орфографией, расстановка переносов, исправление ошибок. Работа с файлом.					
	3.	Форматирование текста. Межстрочное и межбуквенное расстояние. Абзац. Структурный текст					
	4.	Работа со шрифтами. Виды шрифтов, понятие раstra, масштабируемости.					

	5.	Работа с таблицами. Создание, заполнение оформление таблиц. Вычисления в таблице.						
	6.	Работа с фигурным текстом, графикой, диаграммами, формулами.						
	7.	Вставка иллюстраций из других программных приложений.						
	Самостоятельная работа.			2			2	
	1.	Подготовка рефератов на тему «Виды компьютерных шрифтов».						
Тема 1.6. Электронные таблицы Excel.	Практические занятия.		3	14	14			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	1.	Математические вычисления в электронной таблице.						
	2.	Оформление электронных таблиц.						
	3.	Абсолютные и относительные ссылки. Связь между рабочими листами.						
	4.	Решение задач.						
	5.	Мастер функций. Мастер диаграмм.						
	6.	Создание шаблона в электронных таблицах.						
Тема 1.7. Системы управления базами данных Access	Практические занятия			4	4			
	1.	Создание базы данных хлебопекарни.						
	2.	Создание запросов, отчетов.						
	Самостоятельная работа			2			2	
	1.	Подготовка сравнительной характеристики программ управления базами данных						
Тема 1.8.	Практические занятия			4	4			

Программа компьютерных презентаций PowerPoint	1.	Создание презентации по профессии.							
	2.	Настройка анимации, переходов.							
	Самостоятельная работа			2				2	
	1.	Подготовка презентации							
Раздел 2. Защита информации от несанкционированного доступа.				14	10			4	
Тема 2.1. Защита информации.	Содержание учебного материала.		2	4	4	2			
	1.	Правовая охрана информации. Правовая охрана программ и данных.							
	2.	Защита доступа к компьютеру. Защита программ от нелегального доступа и использования.							
	3.	Защита данных на дисках. Антивирусные средства защиты информации							
	4.	Защита информации в Интернете. Понятие о несимметричном шифровании информации.							
	Практические занятия.		3	6	6				ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	1.	Принцип достаточности защиты. Понятие об электронной подписи.							
	2.	Понятие об электронных сертификатах. Стандартные средства Windows, брандмауэр Windows XP.							
	3.	Программа защиты от несанкционированного доступа Firewall.							
	Самостоятельная работа.			4				4	
1.	Распределение данных файлов по содержанию								
Раздел 3. Телекоммуникации.				14	8			6	

Тема 3.1. Работа со всемирной сетью Интернет.	Содержание учебного материала.		2	2	2			
	1.	Технические средства, предназначенные для работы в глобальной сети (модем).						
	Практические занятия.		3	6	6			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	2.	Основные службы Интернет: FTP, Telnet, Gopher, электронная почта, WWW, телеконференции.						
	3.	Всемирная паутина WWW. Гипертекстовые ссылки. Поисковые машины.						
	Самостоятельная работа.			6			6	
1.	Реферат «Общение через Интернет»							
Всего:				102	66	2	34	

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 АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет и мультимедиапроектор.

Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации; - библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

1. ОС Windows 10 (лицензия)
2. MS Office 2016 (лицензия) - Microsoft Office 2016 Home and Student
3. ABBYY FineReader 14 Standard
4. ESET NOD32 Smart Security - лицензия
5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой.
7. ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
8. Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Джон Уокенбах, MS OfficeExcel 2010: Библия пользователя - Вильямс, 2013
2. Кэтрин Мюррей, Новые возможности системы MS Office 2007 – Эком, 2013

Дополнительные источники:

1. Сергеев А. П., MicrosoftOffice 2012. Самоучитель: Пер. с англ. — Москва, Диалектика, 2012

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.itglobox.ru/lessons> - Видеоуроки по пакету Microsoft Office 2007
2. http://www.fstec.ru/docs/doc_3_3_002.htm - Руководящий документ «Защита от несанкционированного доступа к информации»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в	практические занятия

профессионально ориентированных информационных системах;	
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;	практические занятия
применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	практические занятия
Знания:	
основные понятия автоматизированной обработки информации;	практические работы
общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;	практические работы
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	практические работы
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	практические работы
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности;	практические работы
основные методы и приемы обеспечения информационной деятельности.	практические работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность знаний и умений по учебной дисциплине, но и развитие общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	работ по производственной практике. Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 05.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин», «1-С»	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, работа с Интернет.
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике

<p>ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	<p>Открытые защиты творческих и проектных работ, составление резюме, посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий.</p>
<p>ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания</p>	<p>Анализ инноваций в области разработки технологических процессов, использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т.п.). Конкурсы профессионального мастерства</p>
<p>ПК 1.1.Организовывать и производить приемку сырья</p>	<p>- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.</p>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля.</p>
<p>ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья</p>	<p>- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости.</p>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля. Дифференцированный зачет по учебной практике. Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>

<p>ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного хранения муки; - расчет запаса муки. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля, защиты презентаций и рефератов.
<p>ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей; - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке; - определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля, защиты презентаций и рефератов. <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>
<p>ПК 2.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов. 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p>
<p>ПК 2.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных</p>

полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса.	работ Опрос
ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	- выбор способов дозирования сырья; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации; - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам; - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и	Письменный экзамен Экспертная оценка выполнения расчетных задач Экспертная оценка выполнения расчетных задач Выполнение курсовой работы Тестирование Экспертная оценка выполнения расчетных задач Экспертная оценка выполнения расчетных задач Устный экзамен Выполнение курсовой работы Выполнение курсовой работы

	хлебобулочных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии.	Выполнение курсовой работы Устный экзамен
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	- определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Тестирование
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).

	качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса	
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации. 	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p> <p>Экзамен (квалификационный).</p>
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства 	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному</p>

<p>оборудования при производстве кондитерских изделий</p>	<p>кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>курсу; экспертная оценка работодателя.</p>
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и практике</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров; -определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям; -составлена схема технологических операций по подготовке макаронных</p>	<p>Экспертная оценка на занятиях; Экзамен (квалификационный).</p>

	<p>изделий к реализации в торговую сеть;</p> <p>-оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
<p>ПК 4.3.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации;</p> <p>-подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 5.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- планировать работу структурного подразделения (бригады);</p> <p>- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>- принимать управленческие решения;</p>	<p>-защита практических работ;</p> <p>-зачет;</p> <p>-защита курсовой работы;</p>

<p>ПК 5.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность и качество работы. 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; - контрольная работа; -зачет
<p>ПК 5.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - отвечать за принятые решения; 	<p>Дифференцированный зачет;</p>
<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать работу бригады (команды); - оценивать результаты работы исполнителей; - контролировать дисциплинарные процедуры в организации; - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени; - контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира; 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;
<p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;

	<p>на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <ul style="list-style-type: none">- оформлять табель учета рабочего времени;- рассчитывать заработную плату;- рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат;- рассчитывать экономические показатели.	
--	--	--