

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

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего**

**16472 Пекарь**

**Цикл профессиональный**

**Код : ПМ 06**

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

2018 г.

Одобрена  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 29.08. 2018 г.

Председатель: Чернова Д.А. \_\_\_\_\_

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: Березовская Н.Н.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
на заседании психолого-медико-педагогического  
консилиума ОГБПОУ КТЭК  
Протокол  
от \_\_18.05\_\_ 2018 г. № \_\_1\_\_  
Председатель ПМПК \_\_\_\_\_

Адаптированная программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373

Организация-разработчик: ОГБПОУ Костромской торгово-экономический колледж

Составители:

Березовская Н.Н., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	24

# 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06. Выполнение работ по профессии пекарь

### 1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373.

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

### 1.2. Место рабочего адаптированного профессионального модуля в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 **Выполнение работ по профессии пекарь** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниями

### 1.3. Цели и задачи *адаптированной программы* профессионального модуля – требования к результатам освоения *адаптированной программы* профессионального модуля

В результате изучения адаптированной программы профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: **Выполнение работ по профессии пекарь** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
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

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

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

**уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически;

- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

**знать:**

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 294 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 100 часов;

самостоятельной работы студента – 50 часов;

производственной практики – 144 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1; 6.2; 6.3; 6.4.; ОК 101- ОК 09	Выполнение работ по профессии пекарь	150	100	50		50		-	-
ПК 6.1; 6.2; 6.3; 6.4.; ОК 101- ОК 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	<b>Всего:</b>	<b>294</b>	<b>100</b>	<b>50</b>		<b>50</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>144</b>

### 3.2. Тематический план и содержание адаптированной программы профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов	Ауди торно	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6	
<b>ПМ 06.</b> <b>Выполнение работ по профессии пекарь</b>			<b>294</b>				<b>ПК 6.1; 6.2; 6.3; 6.4.; ОК 101- ОК 09</b>
<b>МДК 06.01</b> <b>Выполнение работ по профессии пекарь</b>			<b>150</b>	<b>94</b>	<b>6</b>	<b>50</b>	
<b>Тема 1.1 Основное и дополнительное сырье</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Основные понятия. Приготовление теста, значение теста, значение полуфабрикатов хлебопекарного производства. Характеристика муки: виды, типы и сорта. Вода. Влажность муки. Расчет воды, муки по влажности муки.	1,2	6	4	-	2	<b>ПК 6.1; 6.2; 6.3; 6.4.; ОК 101- ОК 09</b>
<b>Тема 1.2. Способы приготовления дрожжевого теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Опарный и безопарный способы приготовления теста. Понятие о рецептуре. Расчет производственных рецептур при периодическом замесе.	2	12	8		4	
	Практическая работа № 1						
	Определение кислотности теста методом титрования.		2				
<b>Тема 1.3. Этапы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>132</b>	<b>82</b>	<b>6</b>	<b>44</b>	

<p><b>приготовления хлебобулочных изделий</b></p>	<p>Этапы становления хлебобулочных изделий в жизни русского человека: ржаной каравай, ржано-пшеничные изделия, пшеничные изделия, сдобные изделия.</p> <p>Роль дрожжей и химических разрыхлителей в образовании хлебобулочных изделий.</p> <p>Микробиологические процессы: спиртовое и молочно-кислое.</p> <p>Замес и образование теста, виды замесов.</p> <p>Процессы, происходящие при замесе теста: коллоидные, физико-механические, биохимические. Роль процессов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении.</p> <p>Использование дрожжей в качестве биологического разрыхлителя. Заварки – как питательная смесь для дрожжей. Варианты приготовления заварок для питания дрожжей.</p> <p>Стадии процесса приготовления жидких дрожжей.</p> <p>Способы приготовления пшеничного теста: многофазный и однофазный. Преимущества и недостатки различных способов.</p> <p>Аппаратурные схемы приготовления теста опарными способами: на большой густой опаре.</p> <p>Аппаратурные схемы приготовления теста периодическим способом на жидкой опаре.</p> <p>Аппаратурная схема периодического приготовления жидкой опары непрерывного приготовления теста.</p> <p>Аппаратурная схема непрерывного приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки.</p> <p>Организация работы в дрожжевом отделении.</p> <p>Приготовление теста на специальных</p>	<p>2</p>	<p>40</p>	<p>6</p>			
---------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-----------	----------	--	--	--

	полуфабрикатах: на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочно-кислой закваске, на молочнокислой мезофильной закваске. Приготовление теста на новых заквасках: пропионово-кислых, ацидофильных, витаминных, эргостербиновых, мезофильных. приготовление теста на осажаренной закваске. Выпечка простых и основных изделий из пшеничного теста.						
	<b>Лабораторная работа № 1</b>						
	Приготовление малорецептурных видов изделий: Паляница украинская (500г); багетик (200г); лепешка Нан узбекская (300г); булочки (100г – 6 шт)		6				<b>ПК 6.1; 6.2; 6.3; 6.4.; ОК 101- ОК 09</b>
	<b>Лабораторная работа № 2</b>						
	Приготовление изделий ускоренным способом на молочной сыворотке: булка на молочной сыворотке (500г); батончик (200г); батончик к чаю (250г); булочка с посыпкой (50г – 6 шт)		6				
	<b>Лабораторная работа № 3,4</b>						
	Приготовление сухарных изделий безопарным и опарным способами: сухари армейские; осенние; молочные; ванильные		12				
	<b>Лабораторная работа № 5</b>						
	Приготовление изделий из теста на густой опаре: батон Подмосковский (400г); булка Подмосковная (300г); булочки с марципаном (100г – 6 шт); лепешка с кориандром (300г)		6				
	<b>Лабораторная работа № 6</b>						
	Приготовление изделий из теста на жидкой опаре: булка Ярославская (300г); батончик к чаю (250г); булочки к чаю (150г); багетики к чаю (100г – 4 шт)		6				
	<b>Лабораторная работа № 7</b>						
	Приготовление изделий из теста на большой жидкой опаре: батон Черкизовский (350г); булочки Черкизовские (250г); рожок (100г); сайки Черкизовские (150г – 4 шт)		6				

	<b>Лабораторная работа № 8</b>						
	Приготовление изделий из муки 1 сорта: хлеб пшеничный формовой (500г); сайки формовые пшеничные (300г); лепешка (200г); булочки 1 сорт (100г)		6				
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История развития хлебопечения</li> <li>2. Изучение требований к качеству муки по ГОСТ</li> <li>3. Изучение требований к качеству дрожжей хлебопекарных по ГОСТ 171-81 и дрожжевого молока (ТУ-10-33-4585-3-90)</li> <li>4. Изучение требований к качеству молочных продуктов по ГОСТ</li> <li>5. Изучение требований к качеству отдельных видов дополнительного сырья</li> <li>6. Изучение интенсивного замеса теста.</li> <li>7. Изучение роли продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.</li> <li>8. Изучение способов приготовления теста в условиях малых предприятий.</li> <li>9. Выполнение индивидуального задания по расчету производственных рецептур при непрерывных способах приготовления теста.</li> <li>10. Выполнение индивидуального задания по расчету производственных рецептур при периодических способах приготовления теста.</li> <li>11. Выполнение индивидуального задания по расчету производственных рецептур при однофазной технологии приготовления теста.</li> <li>12. Изучение мероприятий по устранению прилипания теста в процессе его разделки.</li> <li>13. Изучение отделки, нарезки полуфабрикатов.</li> <li>14. Изучение разделки теста для мелкоштучных булочных изделий.</li> <li>15. Изучение методов определения степени свежести или черствения хлеба.</li> <li>16. Изучение методов определения готовности изделий.</li> <li>17. Изучение методов определения степени свежести или черствения</li> </ol>			50		50		<b>ПК 6.1; 6.2; 6.3; 6.4.; ОК 101- ОК 09</b>

<p>хлеба.</p> <p>18. Изучение методов выявления болезней хлеба.</p> <p>19. Изучение внедрения механизированной упаковки с применением современных пленочных материалов.</p> <p>20. Выполнение расчета расхода упаковочного материала.</p> <p>21. Изучение организации производства сдобных хлебобулочных изделий на мини-пекарнях.</p> <p>22. Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлебобулочных изделий в малой пекарни.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>						
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b></p> <p>Виды работ:</p> <p>Технологический процесс производства специальных сортов хлеба, хлебобулочных и сухарных изделий на базовом предприятии, контроль качества готовой продукции, упаковка, маркировка.</p>		<p><b>144</b> ( 4 недели)</p>			144	<p><b>ПК 6.1; 6.2; 6.3; 6.4.; ОК 101- ОК 09</b></p>
<b>Всего</b>		<b>294</b>				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

\*При необходимости (10% от теоретических занятий) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологи

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов «Кабинет оборудования и технологии изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий »;

- Лаборатория экспертизы и качества;

- Учебная пекарня

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты, стенды, муляжи, журналы.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютер

Оборудование лаборатории экспертизы и качества, учебной пекарни и рабочих мест: -

Оборудование учебной пекарни рабочих мест лаборатории:

- Учебная пекарня» машина тестомесильная “машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEIDELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

- «Лаборатория экспертизы и качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППГ, лабораторные мельнички.

**Реализация адаптированной рабочей программы профессионального модуля 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

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
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  
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, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

#### ***Основные источники***

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское (3-е изд) учебник – М.: Лань, 2016.- 430с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2014.-112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.-112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2016.- 336с

### ***Дополнительные источники:***

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.

2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : [учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"] - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 538 с.

#### ***Законодательные и нормативные документы.***

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

3. ГОСТ 13586.3-2015 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб-Введ. 2015-07-01. - М.: Стандартиформ, 2016. -III, 11 с.

#### ***Словари и справочники***

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- М.: ПрофиКС, 2016.- 192с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. - М. : Академия, 2017. - 512с

#### ***Материалы периодической печати***

Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

#### ***Электронные образовательные ресурсы:***

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

2 ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.

3.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) (в электронном формате): Академия, 2017

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Адаптированная программа теоретического и практического обучения проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению адаптированного ПМ 06. Выполнение работ по профессии пекарь предшествуют адаптированные дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического циклов: ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи, ОГСЭ.06 Социокультурные истоки; адаптированный математический и общий естественнонаучный цикл: ЕН.01 Математика, ЕН.02 Экологические основы природопользования, ЕН.02 Химия; адаптированные общепрофессиональные дисциплины: ОП.01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 05 Автоматизация технологических процессов, ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.07 Метрология и стандартизация, ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.10 Охрана труда, ОП.11 Безопасность жизнедеятельности и адаптированный профессиональный модуль ПМ 01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Реализация адаптированной программы **ПМ Выполнение работ по профессии пекарь** предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной пекарни, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По адаптированной программе модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Адаптированная программа учебной и производственной практики по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практик ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация адаптированной программы ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по МДК, профессиональному модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение адаптированной программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом требований стандартов к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Пекарь», (для лиц с ОБЗ - Абелимпикс ).

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации и практическим рекомендациям по организации и внедрению инклюзивной среды, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям;	Экспертная оценка на практических занятиях

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.</li> </ul>	
<p>ПК 6.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- качество контроля свойств полуфабрикатов;</li> <li>- качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля;</li> <li>- качество контроля параметров технологического процесса.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Опрос</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор способов дозирования сырья;</li> <li>- точность и грамотность оформления производственной и технологической документации;</li> <li>- расчет расхода сырья;</li> <li>- расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам;</li> <li>- подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций;</li> <li>- расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий;</li> <li>- качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий;</li> <li>- подбор операций разделки и выпечки;</li> <li>- проектирование и подбор оборудования для линий</li> </ul>	<p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Устный экзамен</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p>

	<p>производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии.</p>	<p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Устный экзамен</p>
<p>ПК 6.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p>	<p>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</p> <p>- демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Тестирование</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студента не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике</p>

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
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытые защиты творческих и проектных работ, составление резюме, посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов, использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т.п.). Конкурсы профессионального мастерства