

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

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 1 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке**

**Цикл профессиональный  
Код : ПМ 01**

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

2018 г.

Одобрена  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 30.08. 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 рабочая 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»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	16
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	25

# 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

### 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 01 **Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

### 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: **Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке** 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 1	<b>Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

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:**

- приёмки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовка сырья к дальнейшей переработке.

**уметь:**

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

**знать:**

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного вида сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной рабочей программы профессионального модуля:**

**всего – 390 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 106 часов;

учебной и производственной практики – 2 недели (72 часа)

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 2.1. Структура 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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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.1.1., ПК.1. 2. ПК.1. 3.,ПК.1.4. ОК 01- ОК 09	МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья к переработке.	318	212	106		106	-	-	
ПК.1.1., ПК.1. 2. ПК.1. 3.,ПК.1.4. ОК 01- ОК 09	Производственная (по профилю специальности)	72							2 недели (72 часа)
	<b>Всего:</b>	<b>390</b>	<b>212</b>	<b>106</b>		<b>106</b>			<b>2 недели (72 часа)</b>

## 2.2. 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 обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов всего	Аудиторно	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программы
1	2		3				4
Раздел ПМ.01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке			390				ПК.1. ПК. 2. ПК. 3. ПК.4. ОК 01- ОК 09
МДК 01.01. Технология хранения и подготовки сырья к переработке.			318	192	20	106	
Введение	<b>Содержание</b>		3	2	-	1	
	Содержание учебной дисциплины, ее задачи и связь с другими учебными дисциплинами. Краткий обзор истории, развития и современного состояния отрасли хранения. Цели и задачи, стоящие перед отраслью хранения. Виды сырья.		2	2			
	<b>Самостоятельная работа</b>		1			1	
	Составление таблиц по классификации сырья: основного и дополнительного.						
Тема 1.1.	<b>Содержание</b>		24	14	2	8	
	1. Технологическая характеристика пшеницы и ржи. Виды хлебных растений. Периоды образования зерновки в		8	6	2		



<b>Характеристика и хранение зерна</b>		колосе. Классификация хлебных растений. Строение и химический состав зерна. Характеристика зерновой массы как объекта хранения. Состав зерновой массы. Факторы, влияющие на состав и свойства зерновой массы. Факторы, влияющие на процессы, происходящие в зерновой массе при хранении. Влажность. Натура зерна. Стекловидность. Качественная оценка зерна ржи и пшеницы. Содержание примесей. Вредители хлебных запасов, их вредоносность.					
	<b>Практическая работа</b>			4	4		
	1-2	Определение органолептических показателей зерновых культур и зерна согласно ГОСТ					
	<b>Лабораторная работа:</b>						
	1-2	Определение влажности и стекловидности зерна.		4	4		
	<b>Самостоятельная работа</b>			8			8
	Работа с нормативной и технологической документацией						
Тема 1.2. Характеристика основного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	<b>Содержание</b>			<b>87</b>	<b>54</b>	<b>4</b>	<b>29</b>
	Ассортимент хлебопекарной муки. Виды помолов, сорта муки. Характеристика среднего химического состава пшеничной и ржаной муки. Клейковина пшеничной муки, ее химический состав, свойства, технологическое значение. Ферменты муки, их свойства и технологическое значение. Понятие «хлебопекарные свойства муки». Газообразующая и газодерживающая способность муки. Сила муки. Автолитическая активность муки. Особенности хлебопекарных свойств ржаной муки. Особенности химического состава и хлебопекарных свойств муки, полученной из дефектного зерна. Влияние хлебопекарных свойств муки на качество продукции. Требования действующих стандартов к качеству муки. Приемка сырья и организация работы производственных		18	14	4		
							<b>ПК.1. ПК. 2. ПК. 3. ПК.4. ОК 01- ОК 09</b>

	помещений. Оборудование производственных помещений. Виды разрыхлителей. Дрожжи хлебопекарные, химический состав, контроль качества. Химические разрыхлители, свойства, основные показатели качества. Химический состав питьевой воды. Применение воды для хозяйственных и технологических целей. Санитарные требования. Виды и сорта соли, ее состав и свойства. Показатели качества поваренной соли.						
<b>Практические работы:</b>			<b>20</b>	<b>20</b>	-	-	
1.	Определение органолептических показателей качества ржаной и пшеничной муки согласно ГОСТа		4				
2.	Качественная оценка сухих и прессованных дрожжей согласно ГОСТа		2				
3.	Подготовка воды к производству. Расчет количества воды для производства большой и малой мощности.		4				
4.	Расчет химических рыхлителей для производства бездрожжевого хлеба и кондитерских изделий.		4				
3	Расчет и подбор необходимого количества заменителя		6				
<b>Лабораторные работа:</b>			<b>20</b>	<b>20</b>	-	-	
1.	Определение количества и качества клейковины пшеничной муки		4				
2.	Определение числа падения ржаной муки.		2				
3.	Изучение процесса работы дрожжей при резком изменении условий существования и процесс оживления дрожжей при благоприятных условиях		8				
4.	Качественная оценка дрожжей с возникновением автолиза и плазмолиза.		4				
5.	Определение плотности солевого раствора		2				
<b>Самостоятельная работа:</b>			29				29
1.	Работа с нормативной и технологической документацией (на учебных занятиях).						
4.	Работа с учебником и конспектом.						

Тема 1.3. Характеристика дополнительного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		Содержание:		90	54	6	30	ПК.1. ПК. 2. ПК. 3. ПК.4. ОК 01- ОК 09
		1		34	28	6		
1	<p>Солод. Характеристика солода. Краткие сведения о получении солода, применение, показатели качества.</p> <p>Отруби. Применение, химический состав, показатели качества отрубей.</p> <p>Сахар и сахаросодержащие продукты. Их виды, применение, краткие сведения о производстве и основные показатели качества. Хранение сахара и сахаросодержащих продуктов.</p> <p>Крахмал, его виды. Подготовка к производству.</p> <p>Молоко и молочные продукты. Их виды, применение, краткие сведения о производстве и основные показатели качества. Хранение молока и молочных продуктов.</p> <p>Яйца, строение, виды и категории яиц, показатели качества и хранение. Яичные продукты, их виды, требования к качеству, особенности хранения.</p> <p>Жиры и масла. Классификация жиров, области применения. Требования к качеству и хранение жиров.</p> <p>Орехи и пряности. Виды, назначение, требования стандартов к качеству.</p> <p>Фруктово-ягодные продукты. Какао-бобы. Их виды, назначение, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Пищевые добавки. Классификация пищевых добавок, функциональные классы, технологические функции пищевых добавок.</p> <p>Витаминно-минеральные смеси, их приемка, хранение, подготовка к производству.</p> <p>Правила взаимозаменяемости сырья.</p>		34	28	6			
<b>Практическая работа</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	-	-		
1.	Определение органолептических показателей качества отрубей и солода согласно ГОСТ		2					
2.	Определение органолептических показателей качества вкусоароматических добавок: кориандр, тмин, анис, корица и другие.		4					
3.	Определение органолептических показателей качества плодово-ягодных продуктов: варенье, повидло, джем		2					

		согласно ГОСТа						
	<b>Лабораторные работы:</b>			<b>18</b>	<b>18</b>	-	-	
	1-2	Определение концентрации сахарного раствора. Определение физико-химических показателей плодово-ягодных продуктов: варенья, повидла, джема и патоки. (Сухие вещества по рефрактометру)		10				
	3.	Подготовка яиц и яичных продуктов к производству. Правила обработки яиц, приготовление растворов для обработки яиц. Изучение работы овоскопа.		8				
	<b>Самостоятельная работа:</b>			30			30	
		Подготовка рефератов и презентаций по темам раздела. Работа со стандартами и ТУ , ТИ						
<b>Тема 1.4. Технологическая схема производства.</b>	<b>Содержание:</b>			<b>114</b>	<b>68</b>	<b>8</b>	<b>38</b>	
	1.	Технологическая схема производства. Последовательность и назначение отдельных технологических операций: прием и хранение сырья, подготовка сырья, приготовление теста, разделка теста, выпечка, хранение и транспортировка. Характеристика отдельных этапов производства. Общие сведения о хлебопекарных предприятиях. Виды используемого оборудования. Общие сведения о предприятиях, изготавливающих макаронные изделия. Виды используемого оборудования. Хранение муки. Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки: созревание, изменение влажности, цвета, кислотности муки, жира, свойств клейковины, свойств теста и изменение качества хлеба. Порча муки при хранении: прогаркание, плесневение, прокисание, самосогревание, уплотнение и слеживание. Вредители хлебных запасов. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. Хранение и подготовка		<b>44</b>	36	8		
								<b>ПК.1. ПК. 2. ПК. 3. ПК.4. ОК 01- ОК 09</b>

		соли, дрожжей и дополнительного сырья: сахара, патоки, меда, заменителей сахара, жиров, яичных продуктов, молока и молочных продуктов, пряностей и вкусовых добавок.						
	<b>Практические занятия:</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	-	-	
	1.	Расчет емкости склада бестарного хранения муки. Расчет запаса муки.		2				
	2.	Учет и отчетность в хлебопекарном производстве.		4				
	<b>Лабораторные работы:</b>			<b>26</b>	<b>26</b>	-	-	
	1-2	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации просеивателя типа «Пионер» на производстве, снятие металлопримесей с магнитных ловушек, просеивание, заполнение журнала по ведению металлопримесей на производстве.		8				
	3.	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации тестомесильных машин.		4				
	4.	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации расстоечного шкафа. Параметры влажности и температуры, влияющие на расстойку тестовых заготовок.		4				
	5.	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации пекарских шкафов. Параметры, влияющие на выпечку тестовых заготовок (температура, влажность, пар)		4				
	6.	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации машин для приготовления макаронных изделий.		6				
	<b>Самостоятельная работа</b>			38			38	
	1.	Изучение просеивающих машин для малых предприятий.						
	2.	Составление кинематических схем машин.						
	3.	Подготовка докладов в виде презентаций по темам раздела.						
<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</b>				2				
<b>Виды работ</b>				недели (72			72	
								<b>ПК.1. ПК. 2. ПК. 3. ПК.4. ОК 01- ОК 09</b>

<p>Изучение инструкций по охране труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии.</p> <p>Экскурсия на предприятии, с целью ознакомления с основным видам деятельности. Изучение инструкций по безопасности труда при обслуживании изучаемого оборудования. Изучение основных и вспомогательных цехов предприятия. Ознакомление с расположением и устройством складов сырья на территории предприятия. Ознакомление с видами и сортами муки, правилами приемки, складирования муки при тарном и бестарном способах хранения.</p> <p>Приемка, условия хранения дрожжей, соли, сахара, жиров и другого сырья на предприятии. Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности.</p> <p>Подготовка сырья к производству. Знакомство с принципиальным устройством оборудования мучного склада, силосно-просеивательного и дозирочного отделений. Изучение заводской схемы бестарного хранения муки. Вычерчивания схемы БХМ, вычерчивание узла приготовления солевого раствора. Ознакомление с документацией по приемке сырья, с правилами отбора сырья для анализа. Содержание складских помещений, график очистки силосов. Меры борьбы с мучными вредителями. Учет сырья.</p>		часа)				<b>ПК.1.</b> <b>ПК. 2.</b> <b>ПК. 3.</b> <b>ПК.4.</b> <b>ОК 01- ОК</b> <b>09</b>
<b>Всего</b>		390	192	20	178	

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 и 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 “ASEI DELTA”, 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 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая 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.: Стандартинформ, 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 01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке 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.

Реализация адаптированной программы ПМ 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 практики 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.01 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.

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.Организовывать и производить приемку сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов;</li> <li>- точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестового контроля.</li> </ul>
ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям;</li> <li>- точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья;</li> <li>- качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья;</li> <li>- подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестового контроля.</li> </ul> <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>
ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения;</li> <li>- качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении;</li> <li>- выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья;</li> <li>- расчет емкости склада бестарного хранения муки;</li> <li>- расчет запаса муки.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестового контроля., защиты презентаций и рефератов.</li> </ul>
ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей;</li> <li>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</li> <li>- готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестового контроля, защиты презентаций и рефератов.</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	сырья к переработке; - определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства.	Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся 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>
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого самоуправления, участие в социально-проектной деятельности.
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,	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении



потребителями.	производственного обучения, с членами трудового коллектива	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