

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

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.3 Производство кондитерских изделий

**Цикл профессиональный
Код: ПМ 03**

Для лиц с инвалидностью и ОВЗпо слуху, зрению, общимзаболеваниям

2018 г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 29.08.2018 г.

Председатель: Березкина А.И. _____

Адаптированная 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

Авторы: Емелина О.Н., Крупикова М.Ю.

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:

Емелина О.Н.. – преподаватель
Крупикова М.Ю. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	31

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Производство кондитерских изделий

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.03 Производство кондитерских изделий** 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: **Производство кондитерских изделий** 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 3	Производство кондитерских изделий
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

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 готовых изделий;
- ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способы формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада, конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

- Технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

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

всего – 714 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 462 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 308 часов;

самостоятельной работы студента – 154 часов;

производственной практики – 252 часа /7 недель/

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 студента				Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч., с применением ДОТ	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4	Раздел 2. Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	375	178	90	-	18	89	-	-	-	3 недели (108 час)
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Раздел 1. Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	339	130	70	-	14	65	-	-	-	4 недели (144 час)
	Всего:	714	308	160	-	32	154	-	-	-	7 недель (252 часа)

2.2. Тематический план и содержание адаптированной программы профессионального модуля (ПМ.03)

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	Аудиторно	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6	7
Раздел ПМ 1. Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий			375				ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4
МДК 3.1 Технология производства сахаристых кондитерских изделий			267	160	18	89	
Тема 1 Ассортимент сахаристых кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Современное состояние и перспективы развития кондитерского производства. Сахаристые кондитерские изделия и их классификация.</p>	2	3	2	-	1	
Тема 2 Технология производства карамели	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Ассортимент карамели. 2. Приготовление карамельных сиропов. Виды сиропов. 3. Получение карамельной массы. Свойства карамельной массы. 4. Этапы обработки карамельной массы. Требования к качеству карамельной массы.</p>	2	41	24	4	13	

	<p>5. Формование карамели. Особенности формования карамели с начинками.</p> <p>6. Классификация начинок и технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок.</p> <p>7. Охлаждение карамели. Используемое оборудование.</p> <p>8. Способы защиты поверхности карамели: глазирование, глянецвание, посыпка сахаром и какао-порошком, завертывание.</p> <p>9. Виды брака карамели. Использование брака. Способы предупреждения появления брака.</p>						
	Лабораторная работа №1. Приготовление инвертного, карамельного сиропа		6				
	Практическая работа №1 Расчет производственных рецептур для приготовления полуфабрикатов карамельного производства: сироп, карамельная масса, начинка, различные сорта карамели.	3	4				
Тема 3 Оборудование для производства карамели	Содержание учебного материала		39	22	4	13	
	<p>1. Оборудование для приготовления карамельного сиропа и начинок: котлы, дессуторы, сироповарочные комплексы.</p> <p>2. Оборудование для уваривания карамельной массы: вакуум-аппараты.</p> <p>3. Оборудование для обработки карамельной массы: охлаждающая машина, тянущая машина, горизонтальная карамелеобкаточная машина, калибрующая машина.</p> <p>4. Оборудование для формования карамели.</p> <p>5. Оборудование для отделки карамели.</p> <p>6. Методы контроля качества.</p>	3	18		4		
	Практическая работа №2 Анализ аппаратурно-технологических схем производства карамели.	3	4				
	Практическая работа №3 Отбор проб карамели и подготовка их к анализу. Требования к качеству	3	4				

	карамели. Органолептическая оценка качества карамели. Определение количества штук в 1 кг, массовой доли начинки.						
Тема 4 Технология производства пастилы и мармелада	Содержание учебного материала		36	22	2	12	
	11. Ассортимент пастильно - мармеладных изделий. 2. Производство фруктово-ягодного мармелада 3. Производство желейного мармелада. 4. Производство пастилы и зефира. 5. Оборудование для уваривания мармеладной массы. 6. Оборудование для взбивания пастильной массы. 7. Оборудование для формования мармелада и пастилы. 8. Методы контроля качества.	3	8		2		
	Лабораторная работа №2,3 Приготовление зефирной массы и мармеладной массы, формовка зефира, пастилы, мармелада.	3	12				
	Практическая работа №4 Изучение аппаратурно-технологической схемы производства мармелада и пастилы. Расчет производственных рецептур		4				
Тема 5. Технология производства шоколада.	Содержание учебного материала		43	24	4	15	
	1. История появления пряничных изделий. 2. Сырье для пряничных изделий «сухие духи» 3. Технология приготовления сырцовых пряников. 4. Технология приготовления заварных пряников. 5. Технология приготовления пряников с начинкой. 6. Аппаратурно-технологическая схема приготовления пряников. 7. Оборудование для приготовления пряничного теста. 8. Оборудование для формования пряничных изделий. 9. Оборудование для выпечки и отделки изделий.		16		4		

	Практическая работа №5,6 Изучение аппаратурно – технологической схемы производства шоколада. Органолептическая оценка шоколадных изделий. Отбор проб для анализа. Определение массовой доли жира в шоколадных изделиях.	3	12				
Тема 6 Технология производства конфет	Содержание учебного материала		66	42	2	22	
	1. . Ассортимент конфет и ириса. 2. Технология приготовления конфетных масс. 3. Оборудование для производства конфетных масс. 4. Способы формования конфетных масс: отливка в крахмал, отсадка, выпрессовывание, размазывание и резка, раскатывание и резка. 5. Оборудование для формования корпусов конфет. 6. Обработка корпусов конфет. Оборудование для обработки корпусов глазурью. 7. Технология производства ириса. 8. Упаковывание и хранение конфет и ириса. 9. Методы контроля качества.	3	14		2		
	Лабораторная работа № 4,5 ,Приготовление помадной конфетной массы Приготовление ирисной массы. Изготовление конфет. Лабораторная работа №6 Приготовление заказных шоколадных конфет	3	18				
	Практическая работа № 7, 8 Изучение аппаратурно – технологической схемы производства конфет, ириса. Расчет многофазных рецептур конфет.	3	12				
Тема 7 Технология производства драже	Содержание учебного материала		18	12	-	6	
	1. Ассортимент драже. 2. Приготовление корпусов драже. 3. Оборудование для обжаривания орехов, уваривания кондитерских масс, подготовки изюма.	2	8				

	4. Дражирование корпусов. Дражировочные котлы. 5. Глянцевание корпусов. Назначение этапа. 6. Методы контроля качества.						
	Практическая работа №9. Изучение аппаратурно – технологической схемы производства драже. Органолептическая оценка качества драже.	3	4				
Тема 8. Технология производства халвы	Содержание учебного материала		21	12	2	7	
	1. Характеристика халвы. 2. Подготовка сырья для производства халвы. Оборудование для подготовки семян. 3. Приготовление карамельной массы и экстракта мыльного корня. Оборудование. 4. Вымешивание и формование халвы. 5. Методы контроля качества халвы.	2	10		2		
	Практическая работа №10 Контроль основного и дополнительного сырья для производства халвы	3	4				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.			89			89	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Изучение требований к качеству карамельной массы Анализ периодических изданий Изучить способы приготовления инвертного сиропа Анализ истории появления шоколада Анализ получения какао-крупки Анализ аппаратурно-технологических схем производства какао-масла Изучить процессы протекающие в шоколадной массе в процессе конширования Анализ санитарных требований к помещениям и технологическому процессу производства шоколада. Изучить технологию приготовления марципановых масс Изучить рецептуры конфетных масс Изучение технологии производства конфет "ассорти" Охарактеризовать формование ирисных масс Сделать расчет рецептур желеиноного мармелада Изучить рецептуры пастильных изделий	3					

<p>Рассмотреть технологию приготовления клеевой и заварной пастилы Рассмотреть способы формования карамельных корпусов драже Изучить поточно-механизированную линию для производства карамели Изучить особенности хранения карамели Изучить оборудование для формования карамели с разноцветными жилками Изучить метод определения РВ в карамельном сиропе Составить презентацию на тему "Какао-порошок" Составить презентацию на тему "Конфеты" Изучить линию для производства ликерных конфет Составить презентацию "Характеристика студнеобразователей" Рассмотреть способы формования карамельных корпусов драже Изучить линию для производства сахарного драже 1. Составить таблицу "Требования к качеству различных видов халвы"</p>						
<p>Производственная практика(по профилю специальности) Виды работ Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Определение доброкачественности сырья. Получение сырья и оценка его качества. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства Приготовление полуфабрикатов для сахаристых кондитерских изделий. Приготовление карамельных сиропов. Виды сиропов. Приготовление карамельной массы и ее свойства. Приготовление начинок и самой карамели, глазирование, глянцеование, посыпка сахаром и какао-порошком, завертывание, требования к качеству. Производство конфет из шоколада и других основ, их ассортимент, приготовление начинок, формовка, упаковка, требования к качеству. Приготовление пастилы и мармелада. Приготовление драже и халвы, требования к качеству.</p>	3	3 недел и (108 часов)		108		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
<p>Итого по разделу:</p>		375	160	18	197	
<p>Раздел ПМ 2. Организация технологического процесса</p>		339				

производства мучных кондитерских изделий							
МДК 3.2Технология производства мучных кондитерских изделий			195	116	14	65	
Тема 1: Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	Содержание учебного материала		36	20	4	12	
	Введение. Основные понятия. Предмет, цели, задачи. Межпредметные связи. История оформления кондитерской продукции. Рисование. Цель и задачи в подготовке кондитеров. Рисунок и материалы. Техника рисования. Основные цвета. Свет и тень, блики, объем. Рисование: растения, животные и люди. Техника изображения. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. Правила изображения. Рисование геометрических фигур, орнаментов. Понятие о цвете. Цвет, цветовой тон, насыщенность, светлота, колорит, цветовое зрение. Композиция тортов. Рисование с натуры пирожных и тортов. Основы лепки: история возникновения, материалы, инструменты. Способы лепки Материалы и инструменты, используемые в лепке. Виды лепки. Правила обтяжки тортов и приготовления фигурок.	2	18		4		
	Практическая работа № 1. Приготовление молочной мастики и пастилажа. Лепка цветов, листьев и животных.	3	6				
Тема 2: Классификация отделочных	Содержание учебного материала		72	42	6	24	
	Виды отделочных полуфабрикатов: понятие, классификация, виды.						

полуфабрикатов технологический процесс приготовления	и их	Сиропы: назначение, виды, рецептуры и технология приготовления. Приготовление помады и ее производных. Рецептуры. Требования к качеству и дефекты помады. Желе: технология приготовления, рецептуры и дефекты. Белковая и шоколадная глазурь: технология приготовления и использование в кондитерском производстве. Шоколад: виды и использование. Способы темперирования шоколада. Цветы, листы, фигуры. Кремы: классификация, назначение. Кремы сливочные: рецептуры и технология приготовления. Кремы сливочные «Шарлот» и «Глясе»: рецептуры и технология приготовления. Кремы белковые: рецептуры и технология приготовления. Кремы заварные: рецептуры и технология приготовления. Кремы из молочных продуктов: рецептуры и технология приготовления. Муссы ягодные, сливочные, шоколадные. Технология приготовления. Карамель: назначение, виды. Технология приготовления атласной, ливной карамели. Марципан: виды, приготовление, использование. Пралине. Посыпки. Отделочные полуфабрикаты и смеси промышленного производства.	2	30	6			
		Практическая работа № 2. Приготовление глазурей. Оформление пряников и печенья глазурью.	3	6				

		Практическая работа № 3. Приготовление кремов. Основные способы отделки кондитерских изделий: цветы, листья, бордюры. Способы темперирования шоколада и приготовление шоколадных конфет с начинками.	3	6				
		Практическая работа № 4. Изготовление макетов тортов по эскизам.	3	6				
Тема	3.	Содержание учебного материала		84	52	4	28	
Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста для приготовления сложных хлебобулочных изделий, рецептуры, эскизы шаблонов. Приготовление праздничного хлеба и сложных хлебобулочных изделий. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий, учитывая различную влажность муки. Мелкоштучные мучные кондитерские и пряничные изделия. Приготовление некоторых видов пирожных. Правила оформления и рецептуры. Расчет сырья для приготовления тортов и пирожных. Определение количества яиц в зависимости от веса. Классификация праздничных тортов, рецептуры. Правила монтажа многоярусных тортов. Способы и приемы отделки праздничных тортов. Технология приготовления тортов.	2	24		4		
		Лабораторная работа № 1. Приготовление бисквитных пирожных.		6				
		Лабораторная работа № 2. Приготовление песочных, заварных и слоеных пирожных.	3	6				
		Лабораторная работа № 3. Приготовление бисквитных тортов.		6				
		Лабораторная работа № 4. Приготовление песочных, слоеных тортов.		6				

	Лабораторная работа № 5. Приготовление муссовых тортов.		6				
	Дифференцированный зачет		2				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03.			65			65	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ истории пряничного искусства. 2. Анализ особенности условий хранения тортов и пирожных 3. Изучение специализированных маргаринов для приготовления теста. 4. Изучение недостатков кремов 5. Анализ оборудования для нанесения рисунка на поверхность изделий 6. Характеристика химических разрыхлителей. 7. Роль лимонной кислоты в приготовлении слоеного теста. 8. Характеристика сиропов. 9. Сырье для производства марципана. 10. Особенности литерных тортов. 11. Особенности приготовления бисквитных рулетов. 12. Изучение начинок для вафельных листов 13. Изучение видов помады. Характеристика «горячего» способа приготовления. 14. Изучение особенности приготовления теста и тестовых заготовок для крекера. 15. Изучение видов сахарного печенья 16. Составление презентации «Торты» <p>Составление доклада на тему «Низкокалорийные кондитерские изделия»</p>							
Производственная практика(по профилю специальности) Виды работ Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Определение доброкачественности сырья. Получение сырья и оценка его качества. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приготовление сиропов и помады, определение готовности. Приготовление желе на агаре и желатине.		3	144			144	

<p>Приготовление крема сливочного основного, «Шарлотт», «Гляссе», сливочного «Новый».</p> <p>Приготовление крема белкового заварного.</p> <p>Приготовление посыпок: ореховой, сахарной, бисквитной, шоколадной,</p> <p>Приготовление пряничного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление песочного теста, изделий и полуфабрикатов для пирожных и тортов.</p> <p>Приготовление бисквитного теста (холодным способом и с подогревом), бисквита буше, масляного бисквита, бисквита с наполнителями.</p> <p>Приготовление изделий из бисквита и полуфабрикатов для пирожных и тортов.</p> <p>Приготовление заварного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление пресного слоеного теста, изделий и полуфабрикатов из него.</p> <p>Приготовление воздушного и миндального теста, изделий и полуфабрикатов из него. Оценка качества готовых изделий. Работа со сборником рецептов</p> <p>Приготовление пирожных и тортов массового спроса. Приготовление пирожных бисквитных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Приготовление пирожных песочных штучных и нарезных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Приготовление слоеных пирожных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Приготовление заварных и крошковых пирожных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Приготовление бисквитных тортов с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Приготовление песочных тортов с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Приготовление слоеных тортов с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.</p>						
Итого по разделу:		339	116	14	209	
Итого по модулю:		714	276	32	406	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Оборудования, технологии приготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- лабораторий: «Лаборатория экспертизы и качества»;
- учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты, стенды, муляжи, журналы.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютер

Оборудование учебной пекарни, лаборатории и рабочих мест лаборатории: -

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебная пекарня»:

- 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 контроля 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 SmartSecurity - лицензия
5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
6. ПО экранного увеличения ZoomTextMagnifier/Reader с речевой поддержкой

ПО для чтения книг в формате DAISY EasyReader.

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. CzytakPlus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalkLinio
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. 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.
3. 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.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2016.- 336с
5. Ермилова, С. В. Торты, пирожные, десерты : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 80 с.
6. Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник для нач. проф. образования/И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2013.— 160 с., [16] с. цв. ил

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. Пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 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.
1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер.- М. : Академия, 2017. - 512с

Материалы периодической печати

1. 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
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.
3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения

групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение)- Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение)- Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 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 03. Производство кондитерских изделий 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 адаптированная программа модуля ПМ 01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.

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 программемодулю 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.03 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 квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом требований стандартов к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS)/WorldSkillsInternational (WSI) по компетенции «Пекарь», (для лиц с ОВЗ - 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

4. 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 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса 	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).
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; 	Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства 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. 	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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, 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