

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

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

**Цикл профессиональный
Код : ПМ 02**

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. 2017 г.

Председатель: Чернова Д.А. _____

Автор: Березовская Н.Н.

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

Зам. директора по УР
_____ А.А.Смирнова

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.
1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	37

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных 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 02 **Производство хлеба и хлебобулочных 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 хлеба и хлебобулочных 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 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 и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства 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;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выходов готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- 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.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы профессионального модуля:

всего – 679 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 525 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 350 часов;

самостоятельной работы студента – 175 часов;

производственной практики – 144 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 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 <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 2.1; ПК 2.2 ОК 01- ОК 09	Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса	75	50	28		25		-	-
ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 01- ОК 09	Раздел 2. Организация и осуществление процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	654	436	202	30	218	30	-	
ПК 2.1; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 01- ОК 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	Всего:	873	486	230	30	243	30	-	144

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 всего	Ауди торно	С при менем ДОТ	Само стоя тель ная рабо та	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4				
ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий			873				
МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			729	462	24	243	
Раздел ПМ 1. Организация и осуществление технологического процесса			75	50	-	25	
Тема 1.1 Этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		15	10		5	
	Введение.	1,2	4				
	Характеристика этапов производства хлебобулочных изделий, производственных операций и процессов.	-	-				
	Лабораторная работа 1.	3	6				
	<i>Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлеба на современных предприятиях, Виды оборудования.</i>						
Самостоятельная работа		3	5			5	

	Составление <i>аппаратурно-технологической схемы производства хлеба</i>							
Тема 1.2.Заварки.	Содержание учебного материала		12	8		4		
	Виды и применения заварок:осахаренных, высокоосахаренных, неосахаренных, соленых, заквашенных. Оборудование для приготовления заварок.	2	2					
	Лабораторная работа 2.	3	6					
	<i>Приготовление заварок.</i>							
	Самостоятельная работа		4				4	
	Изучение эффективности применения заварок. Изучение автоматизированной установки для приготовления заварки.							
Тема 1.3. Жидкие дрожжи и закваски	Содержание учебного материала		27	18		9		
	Использование в качестве биологического разрыхлителя. Стадии процесса приготовления жидких дрожжей.Разводочный и производственный циклы процесса приготовления. Виды пшеничных заквасок. КМКЗ – процесс ее приготовления. Приготовление хмелевых заквасок. Микрофлора ржаных заквасок. Основные компоненты для питания бродильной микрофлоры. Виды микроорганизмов (питание, витамины, неорганические соединения).	2	14					
	Практическая работа 1.	2						
	<i>Изучение рациональной схемы приготовления жидких дрожжей.</i>		4					
	Самостоятельная работа							
	Изучение технологии приготовления жидких дрожжей на заквашенных заварках с разбавлением водой Изучение новых видов пшеничных заквасок и их характеристика Изучение хмелевых заквасок . Сохранение свежести	3	9			9		

	хлебобулочных изделий						
Тема 1.4. Полуфабрикаты хлебопекарного производства, идущие на переработку	Содержание учебного материала		21	14		7	
	Характеристика полуфабрикатов. Допустимые нормы добавок в приготовлении теста. Контроль качества полуфабрикатов	2	2				
	Практическая работа 2		6				
	<i>Переработка хлеба для мочки, подготовка к производству, влияние мочки на качество теста и хлеба.</i>						
	Лабораторная работа 3	3					
	<i>Приготовление крошки для переработки (выбраковка, нарезка, сушка, дробление) и использование ее в тесто при увеличенной закладке</i>		6				
	Самостоятельная работа <i>Расчет массы добавок</i>		7			7	
Раздел ПМ 2. Организация и осуществление процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий			654				
МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			654	436	20	218	
Тема 2.1. Приготовление теста из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки	Содержание учебного материала		87	58	-	29	
	Отличия хлебопекарных свойств ржаной муки. Особенности способов приготовления ржаного теста. Особенности реологических свойств ржаного теста. Традиционные способы приготовления теста на густых заквасках. Приготовление теста на жидких заквасках с заваркой.	2	16				

	<p>Приготовление теста на КМК 3. Аппаратурная схема периодического приготовления теста.</p> <p>Способы приготовления теста из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки: однофазный, многофазный, с использованием улучшителей.</p> <p>Приготовление теста для заварных видов: трехфазный, четырехфазный, ускоренный способы.</p> <p>Правила составления и расчета производственных рецептур при периодическом способе приготовления теста.</p> <p>Правила составления и расчета производственных рецептур при непрерывном способе приготовления теста.</p> <p>Приготовление ржаного теста на БГЗ в агрегатах непрерывного действия.</p> <p>Определение готовности теста.</p>						
	<p>Лабораторная работа 4.</p> <p><i>Определение готовности ржаного и ржано-пшеничного теста по органолептическим и физико-химическим показателям.</i></p>	3	6				
	<p>Лабораторная работа 5,6.</p> <p><i>Приготовление теста на жидкой закваске.</i></p>	3	12				

	Лабораторная работа 7,8.	3	12				
	<i>Приготовление теста на густой закваске.</i>						
	Лабораторная работа 9,10.	3	12				
	<i>Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочной закваске.</i>						
	Самостоятельная работа	3	29			29	
	Выполнение индивидуального задания по расчету производственных рецептур при различных способах приготовления теста.						
Тема 2.2. Разделка теста	Содержание учебного материала		123	74	8	41	
	Организация производства в тестопроточном отделении. Характеристика оборудования: дозаторы, тестомесильные машины, агрегаты. Определение готовности теста. Понятие разделки. Характеристика операций по разделке теста. Методика расчета массы тестовой заготовки. Инвентарь и приспособления для ручной разделки. Механизированные способы разделки теста. Линии разделки теста на малых предприятиях. Тестоделительные машины: классификация, устройство, принцип действия. Схемы тестоделителей. Округление. Назначение технологической операции. Реологические свойства теста, влияющие на интенсивность обработки и режимы процесса округления. Устройство и принцип действия тестокруглительных машин. Безопасные приемы эксплуатации.	2	58		8		

	<p>Предварительная расстойка тестовых заготовок. Назначение операции. Продолжительность расстойки. Применяемое оборудование. Окончательное формование тестовых заготовок. Назначение технологической операции. Способы формования. Устройство и принцип действия тестозакаточных машин. Безопасные приемы эксплуатации. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Назначение. Условия проведения расстойки. Классификация оборудования для окончательной расстойки. Устройство и принцип действия. Оборудование на малых предприятиях. Отделка поверхности тестовых заготовок. Оборудование для посадки, надрезки и наколки тестовых заготовок. Безопасные приемы эксплуатации. Аппаратурные схемы разделки теста. Разделка теста для формового хлеба, используемое оборудование, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Разделка теста для подового хлеба, используемое оборудование, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Разделка теста для булочных изделий, используемое оборудование, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Разделка теста для сдобных изделий, используемое оборудование, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Разделка теста для слоеных изделий, используемое оборудование, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Слоение теста. Особенность разделки слоеных изделий. Разделка теста для слоеных изделий из сдобного дрожжевого теста.</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

	Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Холодильные установки, компрессоры, морозильные камеры. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе разделки. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования.						
	Лабораторная работа 11. <i>Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации делительных машин</i>	3	6				
	Лабораторная работа 12. <i>Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации округлительных машин</i>		6				
	Лабораторная работа 13 <i>Нарезка ручная и механическая. Этапы нарезки, виды нарезок, проколов, постригов.</i>	3	6				
	Лабораторная работа 14 <i>Предварительная расстойка, формование тестовых заготовок. Окончательная расстойка. Определение органолептическим методом</i>		6				
	Самостоятельная работа Составление кинематических схем оборудования.	3	42				
Тема 2.3 Выпечка	Содержание учебного материала		159	102	4	53	
	Организация производства в пекарском отделении. Основные типы хлебопекарных печей. Расстойно-печные агрегаты. Санитарное состояние рабочих мест у печей. Формы для выпечки хлеба, их подготовка к выпечке. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке. Биохимические процессы, происходящие в выпекаемой тестовой заготовке. Коллоидные процессы, протекающие в выпекаемой тестовой заготовке. Упек. Меры по снижению упека. Оптимальные режимы выпечки. Длительность выпечки. Факторы,	2	28		4		

	влияющие на продолжительность выпечки. Особенности выпечки ржаного формового и подового хлеба и булочных изделий. Определение готовности хлебобулочных изделий.						
	Практическая работа 1 <i>Анализ схем промышленных хлебопекарных печей.</i>	3	6				
	Практическая работа 2 <i>Расчет производительности печей, обработка хлебных форм, листов</i>	3 3	6				
	Лабораторная работа 17,18 <i>Трехфазный способ приготовления (закваска, осахаренная заварка) на примере хлеба Столичный.</i>	3	12				
	Лабораторная работа 19,20 <i>Четырехфазный способ приготовления (закваска, осахаренная опара, заварка) на примере хлеба Рижский.</i>		12				
	Лабораторная работа 21,22 <i>Ускоренный способ приготовления с использованием осахаренного полуфабриката на примере хлеба Минский</i>		12				
	Лабораторная работа 23. <i>Изготовление сдобных пшеничных изделий без опары. Халы, виды плетений.</i>		6				
	Лабораторная работа 24 <i>Изготовление сдобных высокорецептурных изделий с применением заварок на примере кексов.</i>		6				
	Лабораторная работа 25 <i>Изготовление сдобных высокорецептурных изделий с начинками с применением заварок на примере рулетов.</i>		6				
	Лабораторная работа 26, 27 <i>Изготовление сдобных высокорецептурных изделий путем слоения на большой густой опаре на примере</i>		12				

	<i>булочной мелочи.</i>						
	Самостоятельная работа	3	59				
	Изучение выпечки в печах с генераторами инфракрасного излучения. Изучение выпечки с применением электроконтактного прогрева выпекаемой тестовой заготовки. Изучение рекомендаций по выпечке изделий из замороженного теста. Изучение методов определения готовности изделий.						
Тема 2.4. Хранение и транспортирование хлеба	Содержание учебного материала		45	28	2	15	
	Условия и сроки хранения. Учет, сортировка. Правила укладки готовых изделий. Процессы, происходящие в хлебных изделиях. Остывание и усыхание хлеба. Изменение качества хлеба при хранении. Черствение. Освежение черствого хлеба. Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов. Хранение хлеба на хлебопекарных предприятиях. Оборудование хранилищ и экспедиций. Классификация оборудования для приема, сортировки и хранения хлебобулочных изделий. Устройство и принцип действия. Безопасные приемы эксплуатации.		18		2		
	Практическая работа 3	3	2				
	<i>Расчет оборудования для хранения готовых изделий.</i>						
	Практическая работа 4.		2				
	<i>Отбраковка изделий нестандартного качества</i>						
	Практическая работа 5.		6				
	<i>Упаковка, виды упаковки.</i>						
	Практическая работа 6.		2				
	<i>Контроль охлаждения, хранения и реализации хлеба.</i>						
	Самостоятельная работа	3	15				
	Изучение внедрения механизированной упаковки с применением современных пленочных материалов.						

	Выполнение расчета расхода упаковочного материала.						
Тема 2.5. Контроль качества готовых изделий.	Содержание учебного материала		108	68	4	36	
	Стандарты и технические условия на методы испытаний готовых изделий. Показатели качества хлеба. Правила отбора выборки готовых изделий. Сроки, установленные для выполнения анализов отдельных видов продукции. Органолептическая оценка состояния образцов хлебобулочных изделий. Шкалы органолептической оценки хлебобулочных изделий. Методика определения влажности, кислотности и пористости хлебобулочных изделий. Понятие о показателях, определяющих безопасность готовых изделий и порядок их подтверждения. Понятие выхода и нормы выхода хлеба. Факторы, влияющие на выход. Мероприятия, обеспечивающие получение заданного выхода хлеба. Технологические потери и затраты, меры по их снижению. Порядок расчета выходов. Определение выхода хлеба по пробной производственной выпечке. Планирование технологического процесса производства. Организация технологического процесса производства. Пути и способы улучшения качества хлеба. Понятие о качестве хлеба. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Применение пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей. Химический состав хлебобулочных изделий. Энергетическая и пищевая ценность. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий. Пути	2	44		4		

	повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.							
	Практическая работа 7.	3	4					
	<i>Контроль качества хлеба.</i>							
	Практическая работа 8.		6					
	<i>Расчет выхода хлеба.</i>							
	Практическая работа 9.		6					
	<i>Расчет экономии или перерасхода муки</i>							
	Практическая работа 10.		6					
	<i>Контроль выхода хлеба.</i>							
	Практическая работа 11.	6						
	<i>Расчет энергетической и пищевой ценности хлебобулочных изделий.</i>							
	Самостоятельная работа		33					
	Расчет выхода готовых изделий с учетом технологических затрат. Расчет производственных рецептур. Оформление пофазных производственных рецептур и технологических параметров.							
Тема 2.6. Дефекты и болезни хлеба	Содержание учебного материала		12	6	2	4		
	Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья. Дефекты хлеба, их причины, способы улучшения качества. Дефекты, вызванные неправильным проведением технологического процесса производства. Болезни хлеба и способы ее устранения.	2	8		2			
	Самостоятельная работа		4					
	Изучение путей улучшения хлебопекарных свойств проросшего зерна, муки из него и качества хлеба. Изучение факторов, ингибирующих развитие болезней хлеба. Изучение инструкций по предупреждению картофельной болезни хлеба. Изучение методов выявления болезней хлеба.	3						

Тема 2.7. Ассортимент хлебных изделий	Содержание учебного материала		36	24	-	12		
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий. Хлеб из пшеничной муки. Хлеб из ржаной муки и из смеси разных сортов муки. Изделия булочные. Особенности булочных изделий. Изделия сдобные хлебобулочные. Особенности рецептур сдобных изделий. Производственные рецептуры приготовления теста для сдобных изделий. Диетические изделия. Группы хлебобулочных изделий. Нормативные документы на хлебобулочные изделия. Производственные лаборатории, их функции, методы контроля полуфабрикатов и режимов выпечки, качества изделий, физико-химических показателей.	2	6					
	Практическая работа 12.	3	6					
	<i>Основные функции производственных лабораторий. Методы контроля готовых изделий. (на производстве)</i>							
	Практическая работа 13.		12					
	<i>Оформление нормативной документации на предприятии. Оформление журналов по ХАСП (на базе практики «Белый слон»)</i>	3						
	Самостоятельная работа		16					
	Расчет средневзвешенной влажности сырья, часовой и суточной производительности печей Расчет выхода готовых изделий с учетом технологических затрат. Расчет производственных рецептур. Оформление рецептур и технологических параметров.	3	-					
Тема 2.8. Технологический план производства хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		9	6	-	3		
	Технологический план производства хлеба и хлебобулочных изделий. Справочная, нормативная и конструкторская документация для разработки технологического плана производства хлебобулочных изделий. Планирование и организация технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	2	6					

	Самостоятельная работа	3					
	Планирование технологического процесса производства						
Тематика курсовых работ (проектов)							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка и постановка на производство новых сортов изделий с исследованием качества и пищевой ценности. 2. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки в/с, в соотношении 50:50%. 3. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 1т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта, в соотношении 65:35 4. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 8 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта и в/с, в соотношении 60:40%. 5. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с, в соотношении 50:50%. 6. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с. В соотношении 50:50% 7. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта и в/с, в соотношении 50:50%. 							

<p>8. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 1,5т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки в/с, в соотношении 65:35%.</p> <p>9. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 600 кг/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки «Здоровье Алтая», в соотношении 30:70%</p> <p>10.Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 4 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта, в соотношении 65:35%.</p> <p>11.Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2сорта и в/с, в соотношении 75:25%.</p> <p>12.Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 50:50%.</p> <p>13.Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 4,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 65:35%.</p> <p>14.Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни производительностью 5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и обойной, в соотношении 60:40</p> <p>15.Тема работы: Разработка технологического производственной линии мини-пекарни, производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта</p> <p>16. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии мини-пекарни, производительностью 1т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта</p> <p>17. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни, производительностью 1,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта</p> <p>18. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни, производительностью 4,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта</p> <p>19. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни, производительностью 2,0 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта</p> <p>20. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, в соотношении 60:40%.</p> <p>21. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии мини-пекарни, производительностью 600кг/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта.</p> <p>22. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни, производительностью 3т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта.</p> <p>23. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с, в соотношении 50:50%.</p> <p>24. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 3,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной муки первого и высшего</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>сортов, в соотношении 70:30%.</p> <p>25. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 4 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего и второго сортов, в соотношении 40:60%.</p> <p>26. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки второго и высшего сорта, в соотношении 60:40%.</p> <p>27. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из обойной муки и хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 65:35%.</p> <p>28. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 70:30%.</p> <p>29. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 70:30%.</p> <p>30. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 55:45%.</p> <p>31. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 3 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего, первого и второго сортов, в соотношении 40:60%.</p> <p>32. Тема работы: Разработка технологического плана двух</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>производственных линий хлебозавода производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого и второго сортов, в соотношении 70:30.</p> <p>33.Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 80:20.</p> <p>34.Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из ржаной хлебопекарной муки и пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта в соотношении 60:40</p> <p>35.Тема работы:Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 8 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и второго сорта, в соотношении 70:30.</p> <p>36.Тема работы:Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни производительностью 4 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 55:45.</p> <p>37.Тема работы:Разработка технологического плана двух производственных линий мини - пекарни производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск хлеба и булочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 60:40</p> <p>38.Тема работы:Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни производительностью 3,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, в соотношении 60:40</p> <p>39.Тема работы:Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 9 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки</p>						
---	--	--	--	--	--	--

первоогоивысшего сортов, в соотношении 45:55. 40. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из смеси пшеничной и ржаной муки						
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) 1. Технологический план производства хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение характеристики технологического плана и аппаратурно-технологических схем производства хлеба. 2. Изучение технологической оснащённости современных хлебопекарных предприятий. Работа со справочной, нормативной и конструкторской документацией для разработки технологического процесса и подбора оборудования в производстве хлебобулочных изделий. 3. Курсовое проектирование. Обоснование и описание технологических схем производства. 4. Уточненный расчет производственной мощности предприятия 5. Расчет производственных рецептур при периодическом приготовлении теста опарным способом 6. Расчет производственных рецептур при периодическом приготовлении теста безопарнымускоренным способом 7. Расчет производственных рецептур при непрерывном приготовлении теста 8. Расчет запасов сырья и площадей для его хранения 9. Расчет технологического оборудования по отделениям 10. Расчет тестоприготовительного оборудования для густых полуфабрикатов 11. Расчет оборудования для приготовления жидких полуфабрикатов 12. Оформление аппаратурной схемы приготовления теста в агрегатах непрерывного действия 13. Расчет оборудования для разделки теста 14. Расчет шкафов для окончательнойрасстойки 15. Расчет оборудования для хранения готовых изделий 16. Оформление технологических схем производства хлеба 17. Оформление технологических схем производства хлебобулочных изделий	3	30			30	
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ:	3	144 4			144	3

Технологический процесс производства специальных сортов хлеба, хлебобулочных изделий на базовом предприятии, контроль качества готовой продукции, упаковка, маркировка.		недели				
Всего		873	466	20	387	

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.: 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
- 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 02. Производство хлеба и хлебобулочных 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 и адаптированный профессиональный модуль 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 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.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий 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)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. 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"> - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов. 	
<p>ПК 2.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса. 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Опрос</p>
<p>ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов дозирования сырья; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации; - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам; - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор оборудования для линий 	<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>

	производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии.	Выполнение курсовой работы Устный экзамен
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	- определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Тестирование

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.

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
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