

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

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

ПМ 04. Производство макаронных изделий

Цикл профессиональный

Код : ПМ 04

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: _____ Д.А. Чернова

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

Зам. директора по УР
_____ А.А.Смирнова

Автор: Березовская Н.Н..

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
на заседании психолого-медико-педагогического
консилиума ОГБПОУ КТЭК
Протокол
от __18.05__ 2018 г. № __1__
Председатель ПМПК _____

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

Организация-разработчик: ОБГПОУ 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 04. Производство макаронных 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 04 **Производство макаронных изделий** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниями

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

В результате изучения адаптированной программы профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: **Производство макаронных 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 4	Производство макаронных изделий
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

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 макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

знать:

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,
- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологии и организацию производства макаронных изделий;
- типы замеса макаронного теста;
- технологии замеса и прессования теста;
- характеристики и назначение вакуумированного теста;
- технологические требования к матрицам;
- стадии разделки и их назначение;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при сушке;
- назначение стабилизации изделий;
- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- методы упаковки макаронных изделий;

- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- принципы работы упаковочного оборудования;
- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 222 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки студента – 150 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 100 часов;
- самостоятельной работы студента – 50 часов;
- производственной практики – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09	Раздел 1 ПМ. Организация технологического процесса производства макаронных изделий	150	100	48		50				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов	2 недели 72 часа							2 недели 72 часа	
	Всего:	222	100	48		50			72	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов всего	Аудит орно	С прим едени ем ДОТ	Само стоят ельна я работ а	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2		3				
Раздел 1ПМ Организация технологического процесса производства макаронных изделий			222				
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий			150	46	6	50	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09
Тема 1.1Технология макаронных изделий.	Содержание учебного материала		15	10	-	5	
	Современное состояние,перспективы развития макаронной промышленности. Ассортимент, классификация макаронных изделий по группам, классам, типам, видам. Характеристика основных стадий производства макаронных изделий.	2	4				ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09
	Практическая работа 1. Изучение классификации макаронных изделий.	3	6				
Тема 1.2. Сырье макаронного производства	Содержание учебного материала		12	8	-	4	
	Характеристика сырья, применяемого при производстве макаронных изделий. Типы и сорта муки, используемой в макаронном производстве.Требования, предъявляемые ГОСТ к качеству макаронной муки. Показатели, характеризующие макаронные свойства муки, их	2	2				ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09

	влияние на свойства макаронного теста и готовых изделий. Виды добавок, их влияние на образование теста и качество готовых изделий.						
	Лабораторная работа 1. Определение макаронных свойств муки: цвет, вкус, запах, влажность, содержание металломагнитных примесей, зараженность вредителями. Определение макаронных свойств муки: количество и качество клейковины, крупного размола.	3	6				
Тема 1.3 Приготовление макаронного теста.	Содержание учебного материала		19	12	2	7	
	Приготовление макаронного теста. Рецепт замесов макаронного теста. Типы замесов в зависимости от температуры воды и влажности теста. Дозирование смешивание ингредиентов теста. Уплотнение макаронного теста и резание технологического полуфабриката. Принципиальные схемы и конструкции смесителей для макаронного теста. Задачи предварительного увлажнения муки перед замесом, установка для предварительного увлажнения муки.	2	8				ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09
	Лабораторная работа 2. Расчет температуры и массы воды для замеса теста. Изучение конструкций и технологических схем смесителей для макаронного теста.	3	6				
Тема 1.4 Формование и разделка	Содержание учебного материала		24	14	2	8	ПК 4.1. ПК 4.2.

полуфабрикатов.	Способы формования теста. Формование макаронных изделий прессованием и штампованием. Матрицы для формования макаронных изделий, их конструкция, правила эксплуатации, расчет производительности прессовых матриц. Назначение и классификация макаронных прессов. Технологические схемы шнековых прессов ЛПЛ-2М, ЛПШ-500, ЛПШ-1000. Разделка сырых макаронных изделий (обдувка, резка, раскладка и транспортировка). Способы резки лапши и вермишели, раскладка длинных трубчатых изделий на бастуны и в кассеты. Обдувка отформованных макаронных изделий, направление и температура воздуха при обдувке. Оценка качества полуфабрикатов. Дефекты сырых макаронных изделий, причины их возникновения и меры по их устранению. Устройство, технологические схемы оборудования для обдувки, резки и раскладки макаронных изделий.	2	10		2		ПК 4.3. ОК 01- ОК 09
	Лабораторная работа 3 Изучение конструкций и технологических схем прессов для макаронного теста.	3	6				
Тема 1.5 Сушка и охлаждение изделий.	Содержание учебного материала		21	12	2	7	

	Сушка макаронных изделий - это одна из основных операций производства макаронных изделий. Способы сушки, преимущества конвективной сушки. Взаимосвязь между температурой воздуха, его относительной влажностью и влажностью продукта. Режимы сушки низкотемпературные, высокотемпературные и сверх высокотемпературные. Сушки с применением энергетических полей. Назначение, устройство и принцип работы сушилок ПКС-20, ПКС-40, ВИС-2, СПК-30, СПК-45 и др. Дефекты макаронных изделий, образующиеся при сушке, способы их устранения.	2	8		2		ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09
	Лабораторная работа 4. Изучение конструкций и технологических схем сушилок для макаронных изделий.	3	6				
Тема 1.6 Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.	Содержание учебного материала		6	4	-	2	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09
	Сортировка и отбраковка продукции. Переработка брака. Способы упаковки короткорезанных и длинных макаронных изделий. Режим хранения макаронных изделий. Условия и сроки хранения макаронных изделий, причины порчи макаронных изделий.	2	4				
Тема 1.7 Производство нетрадиционных	Содержание учебного материала		15	10	-	5	

макаронных изделий.	<p>Основные виды нетрадиционных макаронных изделий, их основные достоинства (сокращение производственного цикла и энергетических затрат, сокращение времени кулинарной обработки, расширение сырьевой базы). Технология производства сырых макаронных изделий длительного хранения, особенности производства, характеристика основных процессов. Производство изделий из безклейковинного крахмалосодержащего сырья, характеристика технологической схемы. Производство быстрорастворимых и не требующих варки изделий, характеристика технологического процесса.</p> <p>Лабораторная работа 5: изучение ассортимента нетрадиционных макаронных изделий</p>	2	4				<p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09</p>
<p>Тема 1.8 Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие «поточная линия» для производства макаронных изделий. Механизация и автоматизация производственных процессов при организации поточных линий производства макаронных изделий и их способы. Частичная и комплексная механизация и автоматизация. Характеристика технологических схем поточных линий производства коротких макаронных изделий и линии производства длинных макаронных изделий.</p>		9	6	-	3	<p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09</p>
<p>Тема 1.9 Технологический контроль производства</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Объекты контроля, оценка качества макаронных изделий, требования к органолептическим показателям, требования к физико-химическим показателям. Учет расхода сырья.</p> <p>Лабораторная работа 6. Определение качества</p>		24	16	-	8	<p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09</p>
		2	4				
		3	6				

	макаронных изделий: органолептические показатели, определение лома, крошки. Определение качества макаронных изделий: определение влажности, кислотности. Определение варочных свойств макаронных изделий.						
	Практическая работа 2 Расчет норм расхода сырья для приготовления различных макаронных изделий.	3	6				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			50			50	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Изучить свойства компонентов макаронной муки. 2. Изучить условия хранения макаронной муки и сырья 3. Изучить виды и назначения нетрадиционного сырья. 4. Изучить виды нетрадиционных макаронных изделий и изделий с повышенной пищевой ценностью. 5. Изучить влияния макаронных свойств муки на выбор типа замеса макаронного теста. 6. Изучить технологию сушки с предварительной термической обработкой сырых изделий. 7. Изучить конструкцию и технологическую схему штампующей машина фирмы «Брайбанти» 8. Изучить особенности эксплуатации машин для резки макарон 9. Изучить конструкцию и технологическую схему барабанных сушилок 10. Изучить конструкцию и технологическую схему конвейерного накопителя стабилизатора Бб-ЛОВ 11. Изучить конструкцию и технологическую схему накопителя-стабилизатора для длинных макаронных изделий 12. Техника безопасности при работе на автоматизированных линиях 13. Изучить зависимость производительности пресса от температуры матрицы и содержания влаги в тесте 14. Изучить сушку изделий с изменяющейся способностью воздуха.		3	50				ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- ОК 09

15. Изучить машины для фасовки длинных макаронных изделий.						
Производственная практика(по профилю специальности) Виды работ Приготовление макаронного теста. Способы формования теста. Формование макаронных изделий прессованием и штампованием. Высокотемпературное формование макаронных изделий. Вакуумирование полуфабрикатов. Разделка сырых макаронных изделий (обдувка, резка, раскладка и транспортировка). Способы резки лапши и вермишели, раскладка длинных трубчатых изделий на бастуны и в кассеты. Обдувка отформованных макаронных изделий, направление и температура воздуха при обдувке. Оценка качества полуфабрикатов. Сушка макаронных изделий. Сортировка и отбраковка продукции. Переработка брака. Основные виды нетрадиционных макаронных изделий. Механизация и автоматизация производственных процессов.	3	2 недели 72 часа			72	
Итого		222	94	6	122	

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 технологии

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Оборудования, Технологии приготовления хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- лабораторий «Лаборатория экспертизы и качества»
- учебная пекарня;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Плакаты, стенды, муляжи, журналы.

Технические средства обучения: компьютер, принтер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

«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, ППП, лабораторные мельнички.

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

Реализация адаптированной рабочей программы профессионального модуля требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;

- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

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

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

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая система (SVEN SPS-702)

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

Наименование оборудования:

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. **Вандакурова Н.И., Богер В.Ю.** Технология, организация и оборудование макаронного производства: Учебное пособие. -/ Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2014. – 121 с. ISBN
2. **Медведев Г.М.** Технология макаронного производства. М.: Гиорд, 2014, 312с.
3. **Пучкова Л. И.** Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2014. – 559 с. Гриф Минобр.
4. **Пащенко Л.П., Санина Т.В., Столярова Е.И.** Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий). М.: КолосС, 2013. 215 с.
5. **Кутина Е.Н.** Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Екатеринбург: УрГЭУ, 2011. 58 с.
6. **Чернов М.Е., Гнатув Е.М.** Производство макаронных изделий быстрого приготовления. М.: ДеЛипринт, 2013. 165 с.
7. **Хромеенков В.М.** Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. Технологическое оборудование отрасли. Часть 1. : Учебник для вузов / М : Academia ISBN, 2012. 480 с.

Дополнительная литература:

1. **Булдаков А.С.** Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2013.
2. **Калачев М.В.** Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. М.: ДеЛипринт, 2013, 288 с.
3. **Матвеева И.В., Белявская И.П.** Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2014.
4. **Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В.** Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1. Технология хлеба.СПб.:ГИ-ОРД, 2013. 559с.

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. 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 04. Производство макаронных 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 практике 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.04 Производство макаронных 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 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 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 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть; 	Экспертная оценка на занятиях; Экзамен (квалификационный).

	<p>-оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
<p>ПК 4.3.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации;</p> <p>-подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экспертная оценка работодателя.</p> <p>Экзамен (квалификационный).</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающегося 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
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства общественного питания;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого самоуправления, участие в социально-проектной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Организовывать</p>	<p>Выбор и применение методов и</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	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», «1С»	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