

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

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 07

Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

**Цикл профессиональный
Код : ПМ 07**

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

2018 г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 30.08. 2018 г.

Председатель: Чернова Д.А. _____

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

Зам. директора по УР
_____ А.А.Смирнова

Автор: Емелина О.Н.

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

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

Организация-разработчик: ОГБПОУ Костромской торгово-экономический колледж

Составители:
Емелина О.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	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	24

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07

Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

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. 07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер 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: Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер 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	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 3	Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер
ПК 3.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 3.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 3.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 3.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 3.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 3.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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:

—приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - оценивать качество готовых изделий;
- рассчитывать количество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (за счет вариативной части);
- составлять и работать с инструкционно-технологическими картами (за счет вариативной части).

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 294 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 50 часов;
- учебная практика – 4 недели (144 часа)

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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (п 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 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09	Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных отделочных полуфабрикатов к ним и их использование в оформлении.	150	100	50	-	50				
ПК 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09	Учебная практика	144						4 недели (144 часа)	-	
Всего:		294	100	50	-	50		144	-	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Уровень освоения	Объем часов всего	Аудиторно	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программы
1	2			3	4	5	6	7
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер			294				ПК 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09
	Содержание			150	94	6	50	
Введение	1.	Современное состояние, проблемы и перспективы развития кондитерского производства. Кондитерские изделия, их классификация.	2	2				
МДК.07.01. Технология производства мучных кондитерских изделий				98				
Тема 1.1. Подготовка сырья к производству, способы приготовления дрожжевого теста, ассортимент изделий.	Содержание			51	26	4	17	ПК 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09
	2-16	Требования к основному и вспомогательному сырью и подготовка его к производству: мука и крахмал, сахар и его заменители, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, масло сливочное, мясные и рыбные продукты, пищевые добавки,рыхлители теста, пряности и вкусовые	2	30	26	4		

		добавки, желирующие вещества. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Приготовление фаршей: не сладких и сладких. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании и брожении дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Режим выпечки., отделка. Приготовление сиропов.						
	Практическое занятие № 1			4	4			
	17-18	Заполнение технологической документации.	3					
Тема 1.2. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек и отделочных полуфабрикатов к ним	Содержание			48	30	2	16	
	19-24	Типы и методы приготовления теста для основных мучных кондитерских изделий. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, желе, кремы. Сдобное пресное тесто и изделия из него. Вафельное тесто и изделия из него. Пряничное тесто и изделия из него. Песочное тесто и изделия из него. Бисквитное тесто и изделия из него. Заварное, слоеное тесто и изделия из него. Воздушное, миндальное тесто и изделия из него. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий.	2	12	10	2		ПК 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09
	Практическое занятие № 2			2	2			
	25	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)	3					ПК 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09
	Лабораторная работа № 1			12	12			

	26-28	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста						
	Лабораторная работа № 2							
	29-31	Приготовление основных мучных кондитерских изделий, печенья, кврижек, пряников.						
	Лабораторная работа № 3							
	32-34	Приготовление изделий из заварного теста с различными начинками.	3	6	6			
	Лабораторная работа № 4							
35-37	Приготовление изделий из бисквитного, слоеного теста.	3	6	6				
Тема 1.3. Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, простых и отделочных полуфабрикатам к ним и их использование	Содержание			39	26	-	13	
	<p>Организация рабочего места кондитера при приготвление тортов и пирожных. Оборудование, используемое при приготвлении бездрожжевого теста. Технология приготовления бисквитных, песочных и слоеных пирожных. Органолептические способы определения качества пирожных. Характеристика отделочных полуфабрикатов. Приготовление заварных, воздушных, миндальных пирожных. Органолептические способы определения качества пирожных. Технология приготовления отечественных классических тортов: "Бисквитно-кремового", "Подарочный", "Прага", "Российский". Технология приготовления тортов: "Ленинградский", "Абрикотин", Слоеный с кремом", "Крещатик", "Киевский".</p>		2	6	6			ПК 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09

	Технология приготовления низкокалорийных изделий: " Пирожное "Заварное "со сливочно-яблочным кремом, пирожное "Корзиночка яблочная". Технология приготовления низкокалорийных тортов.						
Практическое занятие № 3			2				ПК 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09
41	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)	3		2			
Лабораторная работа № 5			6				
42-44	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных пирожных.	3		6			
Лабораторная работа № 6			6				
45-47	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов	3		6			
Лабораторная работа № 7			6				
48-50	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов	3		6			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.							
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			50			50	ПК 01-ПК 06; ОК 01-ОК 09
<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить схему : «Классификация и ассортимент простых хлебобулочных изделий» 2. Подготовить доклады по теме: <u>«Использование желирующих веществ и пищевых добавок»</u> 3. Подготовить доклады на тему «Требования, предъявляемые к качеству изделий из дрожжевого теста по действующим стандартам». 4. Разработать схемы производства изделий из опарного и без опарного дрожжевого теста. 5. Подготовить доклады на тему «Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных по действующим стандартам». 6. Составление схем приготовления различных видов теста и 		3					

классификации изделий из них. 7. Составление технологических карт 8. Изготовление презентаций по ассортименту изделий из различных видов теста. 9. Изготовление презентаций по устройству оборудования для приготовления теста.						
Учебная практика Виды работ Ознакомление с базовым предприятием, инструктаж по технике безопасности труда, противопожарной безопасности и охране окружающей среды. Расчет выхода готовых изделий. Приготовление и выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества готовых изделий. Приготовление и выпечка изделий из без дрожжевого слоеного теста. Приготовление и выпечка пряничных кондитерских изделий. Приготовление и выпечка сдобного печенья. Приготовление и выпечка кексов. Приготовление и выпечка бисквитных рулетов. Приготовление и выпечка ромовых баба. Контроль выпечки мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.	3	144			144	
Итого:		294	94	6	194	

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 технологий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Оборудования, технологии приготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- лабораторий: «химия»;

- учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты, стенды, муляжи, журналы.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютер

Оборудование учебной пекарни, лаборатории и рабочих мест лаборатории: -

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

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

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

Реализация адаптированной рабочей программы профессионального модуля требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – методической документации; - библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;

-персональный компьютер с периферией для обучающегося;

-мультимедиа проектор;

-демонстрационный экран;

-аудиовизуальные средства обучения;

-электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

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

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 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. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2014.-112с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.-112с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2016.- 336с

5. Ермилова, С. В. Торты, пирожные, десерты : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 80 с.
6. Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник для нач. проф. образования/И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2013.— 160 с., [16] с. цв. ил

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. Пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 с.

Законодательные и нормативные документы.

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

Словари и справочники

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

Материалы периодической печати

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

Электронные образовательные ресурсы:

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

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

3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

Освоению адаптированного ПМ 07. Выполнение работ по профессии Кондитер 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.10 Охрана труда, ОП.11 Безопасность жизнедеятельности адаптированная программа модуля ПМ 01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Реализация адаптированной программы ПМ 07 Выполнение работ по профессии Кондитер 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.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 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 3.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК.3.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов и готовых изделий согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий на разных этапах технологического процесса 	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).
ПК.3.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации 	Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).

	<p>в торговую сеть;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации. 	
<p>ПК.3.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям. 	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>
<p>ПК.3.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям. 	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>
<p>ПК.3.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, 	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>

	принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	
--	---	--

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

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

		практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 05.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин», «1-С»	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, работа с Интернет.
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытые защиты творческих и проектных работ, составление резюме, посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии производства общественного питания	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов,

		использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т.п.). Конкурсы профессионального мастерства
--	--	--