

РАССМОТРЕНА
МК Общепрофессионального цикла
(название МК)
Сивонина Н.В.
(подпись) (ФИО председателя МК)

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
О.А. Рейнгардт
«09» 04 2024 г

Протокол № 5 от «09» 04 2024 г

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ
название дисциплины

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 16472 ПЕКАРЬ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение
форма обучения: очная
срок освоения АООПО: 1 год 10 месяцев

г. Канск, 2024 г

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16472 Пекарь разработана на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 51](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, [Раздел ЕТКС «Хлебопекарно-макаронное производство»](#)), Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749) от 20 августа 2013г 260807.01 Пекарь в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификационных рабочих по профессии «Пекарь», Института развития профессионального образования (Москва 2002 г.), с учетом «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 513 Минобрнауки РФ от 02.07.2013года), и «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины
- 2 Структура и содержание адаптированной рабочей программы учебной дисциплины
- 3 Условия реализации адаптированной рабочей программы учебной дисциплины
- 4 Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины

1 ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Сырье и материалы

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. Сырье и материалы является частью программы по профессии 16472 Пекарь (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины

ОП 02. Сырье и материалы, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 02. Сырье и материалы является дисциплиной общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Изучение дисциплины Сырье и материалы направлено на достижение следующих целей:

- изучение слушателями видов сырья для производства хлебобулочных изделий;
- состав и свойства, технологические процессы и операции на отдельных стадиях изготовления;
- хранение хлеба и хлебобулочных изделий.

В результате изучения дисциплины слушатели должны **уметь:**

- охарактеризовать виды хлебных злаков;
- определять виды и сорта муки, их характеристику, мучные композитные смеси;
- определять качество муки;
- определять качество воды;
- определять качество дополнительного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- соблюдать технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий; принцип действия и правила эксплуатации оборудования для хранения сырья; безопасность труда при выполнении технологических операций;
- выполнять правила организации рабочего места; правила личной гигиены.

В результате изучения дисциплины слушатели должны **знать**:

- виды хлебных злаков, их классификацию;
- виды и сорта муки, их характеристику, мучные композитные смеси;
- органолептические показатели муки, хранение;
- санитарно-гигиенические требования к воде, жёсткость воды;
- методы оценки качества дополнительного сырья, требования к качеству, условия хранения полуфабрикатов и готовых изделий;
- технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий; принцип действия и правила эксплуатации оборудования для хранения сырья; безопасность труда при выполнении технологических операций;
- организации рабочего места; правила личной гигиены.

Вышеперечисленные требования к результатам освоения учебной дисциплины направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**

Код	Наименование компетенции
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, в том числе: лабораторные и практические работы – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	в т.ч. по курсам, семестрам
	очная	
1	2	3
Учебная нагрузка (всего)	78	1 курс -1 семестр- 34 ч. - 2 семестр- 44 ч
в том числе:		
лабораторные и практические работы	8	1 курс -1 семестр- 4 ч. - 2 семестр- 4 ч
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 02. Сырьё и материалы

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов	Уровень усвоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4	5
1 курс					
Раздел 1. Введение.	Содержание учебного материала		4	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., СК1, СК 3., СК 5.
	1	Задачи и содержание предмета	1		
	2	Сырьё и материалы, его роль и значение.	1		
	3	Основное и дополнительное сырьё.	1		
	4	Влияние сырья на свойства теста и технологические параметры.	1		
Раздел 2 Зерно.	Содержание учебного материала		8		ОК 2., ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 3., СК 4., СК 5.
	5	Общие сведения.	1		
	6	Виды хлебных злаков; их классификация.	1		
	7	Строение и химический состав зерна	1		
	8	Строение и химический состав зерна	1		
	9	Качественная оценка зерна.	1		
	10	Качественная оценка зерна.	1		
	11	Подготовка и процесс помола зерна. Виды помола.	1		
12	Подготовка и процесс помола зерна. Виды помола.	1			
Раздел 3 Мука.	Содержание учебного материала		10	2	ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 5.
	13	Виды и сорта муки.	1		
	14	Виды и сорта муки.	1		
	15	Химический состав и хлебопекарные свойства муки	1		

	16	Химический состав и хлебопекарные свойства муки	1		
	17	Физико- химический анализ муки.	1		
	18	Органолептическая оценка муки	1		
	19	Требования к качеству и условия хранения муки.	1		
	20	Контрольная работа № 1 по темам: 1.1;1.2;1.3;	1		
	21	Практическая работа №1. Отбор проб муки для анализа. Определение цвета, запаха и вкуса муки.	2		ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 5.
	22				
Раздел 4 Вода и соль.		Содержание учебного материала	6	1	
	23	Санитарно - гигиенические требования к воде.	1		
	24	Санитарно - гигиенические требования к воде.	1		
	25	Жесткость воды.	1		
	26	Пищевая поваренная соль	1		
	27	Сорта, химический состав	1		
	28	Требования к качеству, условия хранения.	1		
Раздел 5 Дрожжи		Содержание учебного материала	6	1	
	29	Виды дрожжей; их свойства и применение. Требования к качеству и условия хранения	1		ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 5.
	30	Органолептическая оценка дрожжей.	1		
	31	Практическая работа №2. Органолептическая оценка дрожжей.	2		
	32				
	33	Проверочная работа	1		
	34	Контрольная работа.	1		
Раздел 6 Химические разрыхлители и пищевые кислоты		Содержание учебного материала	8	2	
	35	Виды, свойства, применение химических разрыхлителей.	1		ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 5.
	36	Виды, свойства, применение химических разрыхлителей	1		
	37	Сода пищевая, бакпульвер. Виды, свойства, применение.	1		
	38	Сода пищевая, бакпульвер. Виды, свойства, применение	1		
	39	Условия хранения и требования к качеству химических разрыхлителей.	1		
	40	Условия хранения и требования к качеству химических разрыхлителей.	1		
	41	Виды пищевых кислот, свойства.	1		
42	Условия хранения и требования к качеству пищевых кислот. Применение.	1			
Раздел 7		Содержание учебного материала	8	2	
	43	Виды солода. Химический состав, свойства, применение, требование к	1		ОК 3., ОК 4., ПК 1.1.,

Солод, крахмал, сахар и сахаристые вещества.		качеству и условия хранения.			ПК 1.2., СК1, СК 5.
	44	Виды солода. Химический состав, свойства, применение, требование к качеству и условия хранения.	1		
	45	Виды и сорта крахмала. Химический состав, свойства, применение, требование к качеству и условия хранения.	1		
	46	Виды и сорта крахмала. Химический состав, свойства, применение, требование к качеству и условия хранения.	1		
	47	Виды и сорта сахара. Химический состав, свойства, применение, требование к качеству и условия хранения.	1		
	48	Виды и сорта сахара. Химический состав, свойства, применение, требование к качеству и условия хранения.	1		
	49	Виды и сорта сахаристых веществ (рафинадная пудра, сорбит) Химический состав, свойства, применение, требование к качеству и условия хранения.	1		
	50	Виды и сорта сахаристых веществ (рафинадная пудра, сорбит) Химический состав, свойства, применение, требование к качеству и условия хранения.	1		
Раздел 8 Молоко, молочные продукты		Содержание учебного материала	8	2	ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 5.
	51	Виды молока и молочных продуктов; их состав, свойства, применение, условия хранения, требования к качеству.	1		
	52	Виды молока и молочных продуктов; их состав, свойства, применение, условия хранения, требования к качеству.	1		
	53	Молоко цельное. Применение.	1		
	54	Молоко, сгущенное с сахаром. Виды молока сгущенного с сахаром. Жирность молока. Применение.	1		
	55	Молоко, сгущенное с сахаром. Виды молока сгущенного с сахаром. Жирность молока. Применение.	1		
	56	Творог. Состав, свойства, применение, условия хранения, требования к качеству.	1		
	57 58	Практическая работа №3. Определение молочных продуктов, видов молока. Требования к качеству	2		
Раздел 9 Яйца, яичные		Содержание учебного материала	6	2	ОК 3., ОК 4., ПК 1.1.,
	59	Яйца: строение, химический состав	1		

продукты	60	Определение свежести яиц.	1		ПК 1.2., СК1, СК 5.
	61	Виды брака яиц.	1		
	62	Применение, условия хранения, санитарная обработка	1		
	63	Применение, условия хранения, санитарная обработка	1		
	64	Яичные продукты (яичный порошок, меланж): виды, качественные показатели	1		
Раздел 10 Жиры и масла		Содержание учебного материала	6	2	ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 5.
	65	Виды жиров, классификация, сорта.	1		
	66	Виды жиров, классификация, сорта.	1		
	67	Состав, свойства, применение	1		
	68	Состав, свойства, применение	1		
	69	Условия хранения. Органолептическая оценка и качественные показатели.	1		
	70	Контрольная работа № 2 по темам: 1.6-1.10	1		
Раздел 11 Ароматизаторы и другое дополнительное сырье.		Содержание учебного материала	5	2	ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 5.
	71	Классификация ароматизаторов; их характеристика, условия хранения и применение.	1		
	72	Дополнительное сырье; их характеристика, применение, качественные требования.	1		
	73	Заменители дополнительного сырья, нормы и условия замены	1		
	74	Практическая работа №4 Определение качества и количества сырой клейковины	2		
	75				
Раздел 12 Заверточные и упаковочные материалы.		Содержание учебного материала.	3	2	ОК 3., ОК 4., ПК 1.1., ПК 1.2., СК1, СК 5.
	76	Классификация, нормы замены материалов, требования к хранению	1		
	77	Контрольная работа № 3	1		
	78	Дифференцированный зачет	1		
		Учебная нагрузка	78		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина ОП 02. «Сырье и материалы» реализуется в кабинете № А2-6 «Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства», учебной мастерской по профессии Пекарь.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- доска ученическая;
- шкафы рабочие;
- учебно-наглядные пособия по технологии хлебопекарного производства.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор,
- сканер,
- персональный ПК,
- принтер,
- комплект мебели для класса по технологическому оборудованию,
- интерактивная доска.

Конвекционная печь UNOX XFT 195, 800x770x509

Просеиватель МПМ 800

Шкаф расточный UNOX-195, 800x713x757

Печь подовая Golfstream, 1255x900x1665

Тестомесильная машина HS-20

Моечная ванна со столиком односекционная, 530x530x870, нерж.

Планетарный миксер Kenwood КМС-570

Тестораскаточная машина Kempflex SF 500/1200

Пароконвекционная печь Electrolux (T) 6 GN 1/1

Зонт вытяжной островной,ЗВ-1200/700, нерж.

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Основные источники:

1.Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник, 2017.-26экз.

2.Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология и организация и организация производства кондитерских изделий: учебник, 2017.

3.Буравчикова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017..

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства.– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
2. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.
3. Елисеева С.И. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах. –М.: Агропромиздат, 2006.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Российского союза пекаре www.r-s-p.ru
- 2.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник, 2002г <http://bookre.org/reader?file=772475&pg=8>
- 3.Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.
- 4.http://www.academia-moscow.ru/off/_books/fragment/101116302/101116302f.pdf.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися, индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
Охарактеризовать виды хлебных злаков;	устный опрос
Определять виды и сорта муки, их характеристику, мучные композитные смеси;	практическая работа
Определять качество муки;	практическая работа
Определять качество воды.	практическая работа
Определять качество дополнительного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;	практическая работа
Соблюдать технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий; принцип действия и правила эксплуатации оборудования для хранения сырья; безопасность труда при выполнении технологических операций;	практическая работа тестирование
Выполнять правила организации рабочего места; правила личной гигиены	устный опрос, тестирование
Знания:	
Виды хлебных злаков, их классификацию;	устный опрос, тестирование
Виды и сорта муки, их характеристику, мучные композитные смеси;	устный опрос, тестирование
Органолептические показатели муки, хранение;	практическая работа
Санитарно-гигиенические требования к воде, жёсткость воды;	устный опрос
Методы оценки качества дополнительного сырья, требования к качеству, условия хранения полуфабрикатов и готовых изделий;	тестирование

Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий; принцип действия и правила эксплуатации оборудования для хранения сырья; безопасность труда при выполнении технологических операций;	устный опрос, тестирование
Организацию рабочего места; правила личной гигиены	устный опрос, тестирование

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей письменно на бумаге, в форме тестирования.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по компетенциям

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Ознакомление с предприятиями индивидуальных предпринимателей, мини - пекарни.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно производственную задачу в команде.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно производственную задачу в команде.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК 1.1. Подготавливать и дозировать сырье.	Умение решать учебно производственную задачу в команде.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.

ПК 1.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Умения работать с нормативно-технологической документацией.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.	Умение решать учебно-производственную задачу.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.	Понимание правил и норм делового этикета.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.	Умения работать с отчетной документацией.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Умения находить нужную информацию, для осуществления профессиональных задач.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно-производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий.