

РАССМОТРЕНА
МК Общепрофессионального цикла
 Н.В.Сивонина
Протокол № 5 от «08» 04 2025г.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
 О.А.Рейнгардт
«08» 04 2025г.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ
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 АОППО: 1 год 10 месяцев

Канск, 2025г.

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. 01 Организация производства хлебопекарных предприятий.

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Организация производства хлебопекарных предприятий 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 01. Организация производства хлебопекарных предприятий, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП. 01 Организация производства хлебопекарных предприятий является дисциплиной общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель программы – формирование знаний, первоначальных умений:

- организации основного хлебопекарного производства;
- организации труда и оплаты на хлебопекарном производстве;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **уметь**:

- пользоваться нормативной документацией;
- оформлять первичные документы по учету производства;
- организовать рабочее место;
- правильно организовывать режим рабочего времени;
- применять санитарно-гигиенические требования к персоналу, основному и дополнительному сырью;
- эксплуатировать технологическое оборудование, соблюдая технику безопасности и охрану труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **знать**:

- особенности организации рабочего места;
- организация оплаты труда;
- нормативную документацию;
- оборудование для хранения сырья и правила его эксплуатации;
- санитарно- гигиенические требования к персоналу, основному и

дополнительному сырью;

- правила безопасности труда при выполнении технологических операций;
- виды брака, условия хранения;
- виды документов;
- производственный процесс, его структура.

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 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.

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.

СК 5. 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 – 39 часов, в том числе:
лабораторные и практические работы – 14 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)	39	1 курс -1 семестр- 11 ч. - 2 семестр- 14 ч.
в том числе:		
лабораторные и практические работы	14	1 курс -1 семестр- 6 ч. - 2 семестр- 8ч.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2 семестр

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Организация производства хлебопекарных предприятий

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	Организация труда на хлебопекарных предприятиях		17	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.4.
	Содержание учебного материала				
	1	Производственный процесс, его структура.	1		
	2	Организация основного производства.	1		
	3	Организация основного производства.	1		
	4	Организация основного производства.	1		
	5	Организация основного производства.	1		
	6	Понятие о технологическом плане предприятия.	1		
	7-12	Практическая работа №1	6		
	13	Организация режима рабочего времени.	1		
	14	Организация и обслуживание рабочих мест.	1		
	15	Организация и обслуживание рабочих мест.	1		
	16	Контрольная работа № 1	1		
	17	Коррекция знаний	1		
Раздел 2	Организация труда на хлебопекарных предприятиях		10	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.4.
	Содержание учебного материала				
	18	Организация оплаты труда.	1		
	19	Организация оплаты труда.	1		
	20	Организация работы на предприятии по охране труда	1		
	21	Организация работы на предприятии по охране труда	1		
	22-27	Практическая работа № 2 Производственный процесс и организация рабочего места по охране труда	6		

Раздел 3		Первичный учет производства			ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
		Содержание учебного материала	11	2	
	28	Задачи первичного учета и отчетности	1		
	29	Первичные документы по учету производства	1		
	30	Первичные документы по учету производства	1		
	31	Требования к документам учета производства	1		
	32	Требования к документам учета производства	1		
	33	Формы учета.	1		
	34	Формы учета.	1		
	35	Правила оформления документов	1		
	36	Правила оформления документов	1		
	37 38	Практическая работа № 3 Заполнение документов учета и отчетности.	2		
	39	Дифференцированный зачет	1		
		Учебная нагрузка (всего)	39		

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 «Организация производства хлебопекарных предприятий» 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

Шкаф расточный UNOX-195, 800x713x757

Печь подовая Golfstream, 1255x900x1665

Тестомесильная машина HS-20

Презентационный стол с бортом СП-3/1200/600-870, нерж.

Моечная ванна со столиком односекционная, 530x530x870, нерж.

Планетарный миксер Kenwood KMC-570

Тестораскатка Kempler SF 500/1200

Пароконвекционная печь Electrolux (T) 6 GN 1/1

Аппарат шоковой заморозки Electrolux 30/25 кг, 6 GN 1/1, панель

Плита индукционная Electrolux 371020

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 технoхимический контроль хлебопекарного производства.— М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
2. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технoхимический 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](http://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-ne/_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).

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	
-пользоваться нормативной документацией;	устный опрос, практическая работа
-оформлять первичные документы по учету производства;	устный опрос, практическая работа
-организовать рабочее место;	практическая работа
-правильно организовывать режим рабочего времени;	практическая работа,
-применять санитарно-гигиенические требования к персоналу, основному и дополнительному сырью;	практическая работа
-эксплуатировать технологическое оборудование, соблюдая технику безопасности и охрану труда	устный опрос, практическая работа
Знания:	
- санитарно- гигиенические требования к персоналу, основному и дополнительному сырью;	устный опрос, тестирование
- организация оплаты труда;	устный опрос, практическая работа
- нормативную документацию;	практическая работа, тестирование
- оборудование для хранения сырья и правила его эксплуатации;	устный опрос, практическая работа
- особенности организации рабочего места;	тестирование
- правила безопасности труда при выполнении технологических операций;	тестирование
- виды брака, условия хранения;	практическая работа, тестирование
- производственный процесс, его структура	устный опрос, практическая работа, 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 1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	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.