

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом Директора ГАПОУ СО
«Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
Некрасова С.И.
Пр. № 51-уч от 10.10.2022г.

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ»
МДК. 03.01 Технология приготовления пиццы
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формами
умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 1 г. 10 мес.
Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский, 2022

Адаптированная программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта 16472 «Пекарь» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №.914-Н), учебного плана по профессии «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формами умственной отсталости)

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна, мастер производственного обучения, 1КК.

Эксперт: Некрасова Юлия Александровна, заместитель директора по НМР ГАПОУ СО «Каменск-Уральский агропромышленный техникум».

Фамилия, Имя, Отчество,

должность,

место работы

Согласовано на заседании П(Ц)К, протокол № 2, от «10» октября 2022г.

Согласовано на заседании НМС, протокол № 2, от «10» октября 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ.....	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ.....	24

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ»

МДК. 03.01. Технология приготовления пиццы

**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной
формами умственной отсталости)**

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная программа профессионального модуля (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формами умственной отсталости) отсталости является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – по профессии 16472«Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление теста для пиццы, формование пиццы, оформление, выпечка, подача готового изделия и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и (ОК):

- ПК 1. Замешивать дрожжевое и без дрожжевого теста для пиццы;
- ПК 2. Производить расстойку теста для пиццы;
- ПК 3. Определять степень готовности теста по его структуре;
- ПК 4. Охлаждать готовое тесто для последующего использования;
- ПК 5. Порционировать и раскатывать тесто в пан;
- ПК 6. Растягивать тесто для тонкой пиццы;
- ПК 7. Нарезать тонкими ломтиками продукты для пиццы;
- ПК 8. Подготавливать наполнители для пиццы;
- ПК 9. Смазывать тесто соусом;
- ПК 10. Укладывать на пан нарезные тонкими ломтиками продукты и другие наполнители;
- ПК 11. Посыпать сыром;
- ПК 12. Запекать в печи пиццу и мини-пиццу;
- ПК 13. Определять степень готовности пиццы и ее вкусовые качества;
- ПК 14. Нарезать и порционировать готовую пиццу в горячем виде для подачи;
- ПК 15. Выдерживать температуру подачи пиццы;
- ПК 16. Хранить готовое тесто, наполнители для пиццы и готовую пиццу с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ПК 17. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки;
- ПК 18. Производить отработку готовой продукции;
- ПК 19. Производить упаковку и маркировку готовых изделий;
- ПК 20. Укладывать изделия в коробки и лотки.

1.2. Цели и задачи ПМ. 03 – требования к результатам освоения ПМ. 03 и МДК.03.01 Технология приготовления пиццы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ** и МДК. 03.01. «Технология приготовления пиццы» должен:

иметь практический опыт:

- обеспечить подготовку рабочего места к началу рабочего дня;
- подготавливать основную продукцию, входящую в меню, строго соблюдая технологический процесс и согласно установленным рецептам;
- соблюдать правила товарного соседства и ротации продуктов, контролировать сроки реализации продуктов;
- ежедневно подготавливать списки необходимых для кухни продуктов и товаров, передавая их супервайзеру;
- заранее (вечером предыдущего дня) делать заготовки для продукции из меню на текущий день;
- поддерживать чистоту и порядок на кухне и на своем рабочем месте в соответствии с требованиями СЭС;
- проводить плановые инвентаризации;
- своевременно информировать администрацию бара об отсутствии продуктов, о неисправностях инвентаря, сантехники;
- участвовать в плановых генеральных уборках кухни;
- выполнять разовые поручения администрации, связанные с производственными процессами;
- соблюдать правила и нормы охраны труда и техники безопасности труда, санитарные требования и правила личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правила внутреннего трудового распорядка;

уметь:

- пользоваться любым оборудованием кухни, и следить за его сохранностью;
- быть предельно вежливым в общении с гостями и коллегами;
- в случае возникновения внештатных ситуаций своевременно ставить в известность администрацию и службу безопасности;
- своевременно проходить медицинские обследования, сдавать анализы, согласно требованиям СЭС.

Замешивать дрожжевое и без дрожжевого теста для пиццы:

- производить расстойку теста для пиццы;
- определять степень готовности теста по его структуре;
- охлаждать готовое тесто для последующего использования;
- порционировать и раскатывать тесто в пан;
- растягивать тесто для тонкой пиццы;
- нарезать тонкими ломтиками продукты для пиццы;
- подготавливать наполнители для пиццы;
- смазывать подготовленное тесто соусом;
- укладывать на пан нарезные тонкими ломтиками продукты и другие наполнители;
- посыпать сыром поверхность изделия;
- запекать в печи пиццу и мини-пиццу;
- определять степень готовности пиццы и ее вкусовые качества;
- нарезать и порционировать готовую пиццу в горячем виде для подачи;
- выдерживать температуру подачи пиццы;
- хранить готовое тесто, наполнители для пиццы и готовую пиццу с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- историческое значение «Пиццы» в кулинарии Италии, возникновение пиццы;

- методику расчета необходимого количества сырья;
- отличительные особенности приготовления дрожжевого теста для пиццы, бездрожжевого теста для пиццы;
- способы определения готовности теста для пиццы;
- устройство технологического оборудования для приготовления пиццы и правила эксплуатации и принцип действия;
- способы и приемы работы с оборудованием и инвентарем;
- санитарные условия и правила хранения сырья;
- последовательность подготовки сырья к производству;
- последовательность механической обработки продуктов;
- условия и сроки хранения тестовых заготовок, подготовки их к использованию;
- санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде;
- методику формования тестовой заготовки для пиццы;
- технология приготовления соусов для пиццы, наполнителей для пиццы;
- технология приготовления и оформления пиццы;
- правила выпечки пиццы, определение готовности пиццы;
- требования к подаче пиццы (разрезание на сегменты);
- правила хранения готовой пиццы в термошкафах, в холодильных витринах.

1.3. Цели и задачи по выполнению трудовых функций по профессии

Обучающийся в результате освоения профессионального модуля **ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ и МДК 03.01**, будет профессионально готов к деятельности по следующему виду: приготовление теста для пиццы, формование пиццы, оформление пиццы, выпечка полуфабрикатов, подача готовых изделий.

Трудовые действия	Подготовка сырья. Приготовление различных видов теста. Разделка теста. Формование изделий. Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий.
Необходимые знания	Методику расчета необходимого количества сырья. Отличительные особенности приготовления дрожжевого теста для пиццы, без дрожжевого теста для пиццы. Способы определения готовности теста для пиццы. Устройство технологического оборудования для приготовления пиццы и правила эксплуатации и принцип действия. Способы и приемы работы с оборудованием и инвентарем. Санитарные условия и правила хранения сырья. Последовательность подготовки сырья к производству. Последовательность механической обработки продуктов. Условия и сроки хранения тестовых заготовок, подготовки их к использованию.
Другие характеристики	Методику формования тестовой заготовки для пиццы. Технологию приготовления соусов для пиццы, наполнителей

	для пиццы. Технологию приготовления и оформления пиццы. Правила выпечки пиццы, определение готовности пиццы. Требования к подаче пиццы (разрезание на сегменты). Правила хранения готовой пиццы в термо шкафах, в холодильных витринах. Историческое значение «Пиццы» в кулинарии Италии, возникновение пиццы. Ассортимент пиццы.
--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

Всего - 366 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 366 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;
- учебной и производственной практики – 240 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля **ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ и МДК. 03.01. «Технология приготовления пиццы»** является овладение лицами с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формами умственной отсталости видом профессиональной деятельности приготовление теста для пиццы, формование пиццы, оформление, выпечка, подача готового изделия. В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Замешивать дрожжевое и без дрожжевое тесто для пиццы
ПК 2.	Производить расстойку теста для пиццы
ПК 3.	Определять степень готовности теста по его структуре
ПК 4.	Охлаждать готовое тесто для последующего использования
ПК 5.	Порционировать и раскатывать тесто в пан
ПК 6.	Растягивать тесто для тонкой пиццы
ПК 7.	Нарезать тонкими ломтиками продукты для пиццы
ПК 8.	Подготавливать наполнители для пиццы

ПК 9.	Смазывать тесто соусом
ПК 10.	Укладывать на пан нарезные тонкими ломтиками продукты и другие наполнители
ПК 11.	Посыпать сыром
ПК 12.	Запекать в печи пиццу и мини-пиццу
ПК 13.	Определять степень готовности пиццы и ее вкусовые качества
ПК 14.	Нарезать и порционировать готовую пиццу в горячем виде для подачи
ПК 15.	Выдерживать температуру подачи пиццы
ПК 16.	Хранить готовое тесто, наполнители для пиццы и готовую пиццу с учетом требований к безопасности готовой продукции
ПК 17.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания.
ПК 18.	Производить отработку готовой продукции.
ПК 19.	Производить упаковку и маркировку готовых изделий.
ПК 20.	Укладывать изделия в коробки и лотки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

3.1. Тематический план профессионального ПМ.03. Приготовление пиццы и МДК 03.01. «Технология приготовления пиццы».

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов междисциплинарного курса	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК1;ПК 2;ПК 3; ПК4; ПК 5; ПК 6;ПК 7;ПК 8; ПК10;ПК11;ПК12;ПК13; ПК14;ПК15;ПК16;ПК17; ПК18;ПК19;ПК20.	МДК.03.01 Технология приготовления пиццы	366 (324)	84	24	42	120	120
	Учебная практика - 120 часов; Производственная практика- 120 часов						

	Всего: 324		84		42	120	120
--	-------------------	--	-----------	--	-----------	------------	------------

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 0.3.
«Разработка технологических процессов при приготовлении и оформлении пиццы»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Замес теста для пиццы		42
Тема 1.1 Подготовка сырья для приготовления теста	Содержание:	10
	1.Перечень основного и вспомогательного сырья для приготовления теста 2.Условия хранения сырья для мучных изделий 3.Соблюдение товарного соседства для теста 4.Качественные характеристики продуктов 5.Влияние продуктов на качество дрожжевого и без дрожжевого теста 6.Основные виды первичной подготовки продуктов 7.Влияние первичной подготовки продуктов на качество теста 8.Значение разрыхлителей при приготовлении различного вида теста 9.Виды разрыхлителей для приготовления различного теста 10.Характеристика разрыхлителей для теста 11.Процессы, происходящие при разрыхлении 12.Преимущества отдельных видов разрыхлителей	
Тема 1.2 Процессы, происходящие при замесе теста	Содержание:	10
	1.Влияние количества жидкости на качество теста, количество и калорийность изделий 2.Физические, химические и биохимические процессы, изменяющие структуру, объем, массу и вкусовые свойства теста 3.Образование клейковины в тесте	

	4.Значение сахара на качество теста 5.Влияние избытка и недостатка жиров в тесте	
Тема 1.3 Замес сдобного пресного теста, дрожжевого теста как основы для пиццы	Содержание: 1.Перечень продуктов, необходимых для приготовления сдобного пресного теста 2.Процесс образования углекислого газа в сдобном пресном тесте, 3. приготовленном без пищевых кислот 4.Последовательность замеса сдобного пресного теста для пиццы 5.Возможные причины брака и способы устранения при приготовлении сдобного пресного теста 6.Определение калорийности полуфабриката из сдобного пресного теста 7.Последовательность замеса дрожжевого теста 8.Безопарный способ замеса теста 9.Последовательность замеса теста 10.Опарный способ замеса теста 11.Последовательность замеса теста 12.Условия внешней среды необходимые для качественного приготовления теста 13.Качественные показатели готового теста 14.Виды брака замешанного теста, причины возникновения, способы устранения брака готового теста для пиццы Практическая работа №1: Приготовление теста для пиццы, последовательность замеса, качественные показатели.6 часов	10
Тема 1.4.	Содержание	

Брожение теста, определение качества теста	1. Биологические разрыхлители теста; 2. Химические разрыхлители теста; 3. Механический способ разрыхления теста; 4. Вкусовые и ароматические вещества; 5. Вкусовые продукты используемые для приготовления пищи; 6. Пищевые кислоты; 7. Пищевые красители применяемые в производстве; 8. Создание оптимальных температурных условий для брожения теста; 9. Влияние относительной влажности воздуха на качество теста; 10. Признаки нарушения брожения теста; 11. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста; 12. Спиртовое брожение и его результаты; 13. Характерные признаки теста, вызванные неправильным процессом брожения; 14. Значение «обминки» при получении качественного тестового полуфабриката; 15. Причины возникновения брака при приготовлении дрожжевого теста; 16. Возможные способы устранения брака при приготовлении тестового полуфабриката; 17. Нормативно-техническая документация на полуфабрикаты из муки (тесто); 18. Органолептические и физико-химические показатели; 19. Требования к качеству сырья, технологические процессы; 20. Сроки хранения продуктов для технологии приготовления пищи, и продуктов входящих в состав, наполнители для пищи.	10
	Практическая работа №2: 1. Выполнение практических работ по подсчету необходимого количества продуктов для приготовления определенного вида кулинарного изделия; 2. Составление технологических карт по приготовлению кулинарного изделия; 3. Выполнение калькуляционных карт на основной (тестовый полуфабрикат); 4. Подсчет калорийности полуфабрикатов в зависимости от выбора теста; 5. Выполнение практических работ по подсчету необходимого количества продуктов для приготовления определенного вида кулинарного изделия;	6

	6.Составление технологических карт по приготовлению кулинарного изделия 7.Выполнение калькуляционных карт на основной (тестовый полуфабрикат).	
Самостоятельная работа при изучении раздела №1: 1. Систематическая проработка конспектов посещенных занятий; 2. Работа с учебной и специальной технической литературой (по вопросам и заданиям, определенным преподавателем); 3. Подготовка к лабораторным и практическим работам (с использованием методических рекомендаций преподавателя).		16
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы (домашних заданий): 1. Определение качественной характеристики сырья для приготовления различного вида теста. 2. Определение значений выполненных операций при подготовке продуктов и замесе теста 3. Выполнение работ по определению вида полуфабриката, классифицированию по органолептическим показателям 4. Систематизация сведений по качественным показателям полуфабрикатов.		
Учебная практика Виды работ: 1. Определение качества сырья; 2. Проведение первичной обработки продуктов; 3. Замес сдобного пресного теста для пиццы; 4. Замес дрожжевого безопарного теста для пиццы; 5. Изготовление основного полуфабриката для пиццы из пресного сдобного теста; 6. Изготовление основного полуфабриката из дрожжевого теста; 7. Практическое определение готовности теста.		70
Раздел 2. Порционирование и формование изделия		42
Тема 2.1 Разделка теста на полуфабрикаты для пиццы и мини пиццы	Содержание 1.Операции по разделке готового дрожжевого теста; 2.Последовательность выполнения операции по разделке и формованию полуфабрикатов; 3.Значение использования определенного количества муки, жиров при формовании полуфабрикатов; 4.Технологические требования к процессу формования полуфабрикатов, соблюдению выхода	14

	полуфабрикатов.	
Тема 2.2. Требования к качеству тестовых полуфабрикатов	Содержание	14
	1.Способы и методы определения качества сформованных тестовых полуфабрикатов; 2.Контроль и показатели качества выполненных работ; 3.Требования безопасности труда при работе с весо измерительным оборудованием, режущим инвентарем.	
Тема 2.3. Оформление кулинарного изделия	Содержание	8
	1.Определение ассортимента продуктов и наполнителей для пиццы; 2.Подготовка продуктов к дальнейшим т технологическим операциям (первичная обработка продуктов; 3.Подготавливать наполнители для пиццы, нарезаая тонкими ломтиками; 4.Правила техники безопасности при работе с режущим оборудованием и инвентарем, инструментами; 5.Распределение на поверхности пана измельченные продукты согласно технологической карте.	
	Практическая работа №3:	6
	1. Развес готового теста на полуфабрикаты для пиццы; 2. Формование тестовых заготовок с учетом технологических особенностей кулинарного блюда, с полным его завершением.	
Самостоятельная работа при изучении раздела №2: 1. Систематическая проработка конспектов посещенных занятий; 2. Работа с учебной и специальной технической литературой (по вопросам и заданиям, определенным преподавателем); 3. Подготовка к лабораторным и практическим работам (с использованием методических рекомендаций преподавателя).		14
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Расчет соотношения основных видов сырья для приготовления полуфабриката из теста; 2. Определение технологической последовательности в приготовлении и формовании тестовых полуфабрикатов; 3. Определение значения выполнения действий и операций по приготовлению тестовых заготовок; 4. Соблюдение равномерного распределения сыра и продуктов на поверхности пиццы.		

Учебная практика Виды работ: 1. Контроль качества проведения практических работ; 2. Определение причин возникновения брака при приготовлении тестового полуфабриката; 3. Выполнение операций по нанесению соуса на поверхность тестовой заготовки.		70
Раздел 3. Выпечка, определение качества готового изделия		42
Тема 3.1 Выпечка кулинарного изделия	Содержание 1. Устанавливать и фиксировать необходимую температуру выпечки пиццы в пекарском шкафу; 2. Обеспечивать контроль за временными рамками выпечки пиццы и мини пиццы; 3. Соблюдать технику безопасности при работе с тепловым оборудованием; 4. Изучить таблицу времени выпекания пиццы.	9
Тема 3.2 Определять степень готовности пиццы и ее вкусовые качества	Содержание 1. Определять готовность пиццы по органолептическим показателям: золотистому колеру на поверхности пиццы; по консистенции наполнителей и тестовой основы; вкусовым качествам пиццы в соответствии с технологической картой; 2. Определение готовности выпеченной пиццы по органолептическим показателям; 3. Значение выполнения мероприятий по поддержанию температуры подачи пиццы.	9
Тема 3.3 Требования к качеству кулинарного изделия	Содержание 1. Порционирование и подача готового изделия, выдерживание температуры подачи пиццы с соблюдением требований в оформлении определенной пиццы с помощью дисковых ножей, сервирование готового изделия на соответствующее блюдо; 2. Бракераж готового изделия.	9
Тема 3.4. Хранение полуфабрикатов и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции	1. Выполнение операций по подготовке и упаковке готового в холодильных шкафах; 2. Установление температурного режима хранения готовых изделий и полуфабрикатов в холодильных шкафах; 3. Отслеживание сроков хранения пиццы и ее компонентов; 4. Условия товарного соседства в соответствии с санитарными правилами.	9
	Практическая работа №4:	6

	1. Составление технологической схемы и выявление причин выбора определенной температуры выпечки кулинарного изделия; 2. Составление таблицы с определением возможных причин возникновения брака готового изделия.	
Самостоятельная работа при изучении раздела №3: 1. Систематическая проработка конспектов посещенных занятий; 2. Работа с учебной и специальной технической литературой (по вопросам и заданиям, определенным преподавателем); 3. Подготовка к лабораторным и практическим работам (с использованием методических рекомендаций преподавателя).		14
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Выбор и обоснование выбора оптимальной температуры выпечки пиццы и мини пиццы; 2. Определение параметров и признаков готовности кулинарного изделия; 3. Определение причин возникновения брака готового изделия; 4. Определение оптимальных условий хранения кулинарного изделия; 5. Соблюдение условий хранения кулинарного изделия.		
Учебная практика Виды работ: 1. Выпечка изделий, определение готовности кулинарного изделия; 2. Контроль качества проведения практических работ; 3. Определение причин возникновения брака при приготовлении кулинарного изделия.		120
Производственная практика Виды работ: «Приготовление пиццы»		120
Всего		240

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинетов:

- технология изготовления пиццы;
- технология приготовления малой пиццы;
- технология приготовления большой пиццы;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

- учебная пекарня

Оборудование учебных кабинетов **«Специальных дисциплин»:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, методических рекомендаций и разработок;
- макеты, журналы;
- типовые стенды, плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийная установка;
- экран;
- комплект видеофильмов.

Оборудование мастерской.

Пекарной:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- набор досок, ножей, кастрюль;
- приспособления для фигурных нарезок;
- средства индивидуальной и коллективной защиты;
- инвентарь для приготовления теста и нарезки ингредиентов;
- набор плакатов;
- техническая документация на различные виды работы;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда при выполнении пекарных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ЗВЕРЕВА Л.Ф. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: Легкая и пища.
3. ПАЩУК З.Н. «Хлеб и хлебобулочные изделия» Методические указания по выполнению практических работ для студентов по специальности.
Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы Сан ПиН 2.3.4.545-96 –М:Госкомсанэпиднадзор России, 1996г.
2. ЦЫГАНОВА Т.Б. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: ПрофОбрИздат, 2001г.
вая промышленность. 1983г
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия- М: Гос НИИХП, 1998г.
6. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий- М Пищепромиздат, 1997г.
7. Хлеб Технические условия –М:ИПК Издательство стандартов, 2000
8. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий- М:Прейскурантиздат. 1989г.
9. ГОСТы на сырье
- 10.Правила организации и ведения технологического процесса.

Дополнительные источники:

1. Л.С.Кузнецова «Технология приготовления изделий»,2005 г. Москва Просвещение.
2. В.М. Хроменков «Оборудование хлебопекарного производства»,2005 г. Москва просвещение.
3. В.М. Храменков «Технология хлебопекарного производства»,2007 г. Москва «АКАДЕМИЯ».
4. В.М. Хроменков «Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик». Издательство «ГИОРД»
5. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Отечественные журналы: «Гастроном»; «Школа гастронома»;«Ресторанные ведомости»

Интернет – ресурс:

<https://www.kulina.ru/articles/81802/>

<http://rutxt.ru/hleb>

<https://yandex.ru/images/search?>

<http://f-journal.ru/datskie-apelsinovyie-slojiki/>

<http://povar.ru/list/kruassany/#close>

<http://pohlava.ru/desert/page/2/>

<https://gid.turtella.ru/Turkey/tips/1572871>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием освоения междисциплинарного курса является изучение дисциплин общеобразовательного цикла: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Основы информационной культуры», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Психология общения и культура речи», «Биология».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Пекарь»: наличие средне-профессионального профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **Мастер производственного обучения**

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной профессиональной подготовки в соответствии с физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;
- организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;
- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и закрепления содержания учебных дисциплин и выработки профессиональных навыков;
- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;
- содействие трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ.

Преподаватели

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной теоретической и практической подготовки в соответствии с рабочей программой, физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;
- организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности,

-групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;

-индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебной дисциплины и выработки навыков;

-коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;

-разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Замешивать дрожжевое и бездрожжевое тесто для пиццы	Взвешивает продукты; подготавливает сырье для приготовления теста; умеет завести дрожжевое и бездрожжевое тесто для пиццы.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка. Органолептическая оценка полуфабрикатов Зачеты по учебной и производственной практике. Контроль за соблюдением правил санитарии при определении качества приготовленного теста и оценка качества выполненной операции
ПК 2. Производить расстойку теста для пиццы	Устанавливает температуру для расстойки полуфабриката; соблюдает время окончательной расстойки.	
ПК 3. Определять степень готовности теста по его структуре	Умеет определять готовность теста по его структуре; знает сроки подъема теста.	
ПК 4. Охлаждать готовое тесто для последующего использования	По мере необходимости, знает, как охлаждать готовое тесто для последующего использования.	
ПК 5. Порционировать и раскатывать тесто в пан	Взвешивает тесто; порционирует тесто; раскатывает тесто в пан.	Наблюдение, объяснение, подсказка. Зачеты по учебной и производственной практике Контроль за соблюдением правил санитарии при определении качества приготовленного теста и оценка качества выполненной операции
ПК 6. Растягивать тесто для тонкой пиццы	Умеет растянуть тесто для тонкой пиццы.	
ПК 7. Нарезать тонкими ломтиками продукты для пиццы	Соблюдает технику безопасности при нарезке; соблюдает виды нарезки.	

ПК 8. Подготавливать наполнители для пиццы	знает наполнители входящие в состав пиццы; пользуется технологической картой.	Текущий контроль в форме: Наблюдение за технологией выполнения задания в заданных производственных условиях с соблюдением требований охраны труда. Проведение контроля и экспертная оценка качества готовности различного вида теста , в соответствии с требованиями к готовым полуфабрикатам в технологической карте
ПК 9. Смазывает тесто для пиццы соусом	Знает технологию приготовления соусов; умеет пользоваться необходимым инструментом для смазки.	
ПК 10. Укладывает на пан нарезные тонкими ломтиками продукты и другие наполнители	Соблюдает технологию последовательности смазки и укладки; соблюдает пропорции входящие в состав пиццы.	
ПК 11. Посыпать сыром	Умеет аккуратно посыпать сыр на готовый полуфабрикат пиццы.	Текущий контроль в форме: Наблюдение за последовательностью выполнения действий по установлением температурного режима и соблюдению правил товарного соседства наполнителей для пиццы. Проведение контроля и оценка качества выполнения производственного задания в соответствии с технологической картой, требованиями правил санитарии. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ различных этапов учебной
ПК 12. Запекать в печи пиццу и мини-пиццу	Знает температурный режим для различных видов пиццы; соблюдает время выпекания пиццы.	
ПК 13. Определять степень готовности пиццы и ее вкусовые качества	Умеет определить степень готовности готового изделия.	
ПК 14. Нарезать и порционировать готовую пиццу в горячем виде для подачи	Соблюдает правила нарезки пиццы в горячем виде для подачи; порционирует пиццу по количеству порций.	
ПК 15. Выдерживать температуру подачи пиццы	Знает температурный режим подачи готового изделия.	
ПК 16. Хранить готовое тесто, наполнители для пиццы и готовую пиццу с учетом	Соблюдает сроки хранения готового изделия; соблюдает требования безопасности к готовой	

требований к безопасности готовой продукции	продукции.	и производственной практики.
ПК 17. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания.	Соблюдает технику безопасности при работе с печами и тепловым оборудованием для выпекания.	Зачеты по учебной и производственной практике Оценка в портфолио, экспертные оценки в журналах теоретического и производственного обучения, результаты выпускной квалификационной работы.
ПК 18-19-20. Упаковывать готовые изделия в коробки и лотки.	Выполняет операции по подготовке и упаковке готовых изделий; соблюдает правила упаковки в коробки; умеет выложить коробки в лотки.	<i>Экспертная оценка экспертная оценка работодателя.</i>

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Явно выраженный интерес к профессии; демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый	Обоснованный выбор форм контроля и качества выполнения своей работы; положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	коррекции результатов собственной работы; оценка результатов работы	конкурсах, портфолио достижений.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение пользоваться основной и дополнительной литературой; оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; владение различными способами поиска информации; адекватность оценки полезности информации; используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений. Наблюдение за организацией работы по использованию информации, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности «Пекаря».	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,	Взаимодействие с обучающимися, и преподавателями, мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; эффективное, бесконфликтное	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов,

руководством, клиентами.	взаимодействие в учебном коллективе и бригаде; соблюдение этических норм общения при взаимодействии с учащимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; соблюдение принципов профессиональной этики.	участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
-----------------------------	---	---

